



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400

Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / comprasjag@gmail.com

Protocolo Nº 13345/2023

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024

Processo Administrativo Nº 15/2024

OBJETO: Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

OPEDENCIAMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



col.
fe

Dados Cadastrais :

PROCESSO/ANO : 000013345/2023

Requerente :	SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SHADS	Número :	
Endereço :		Estado :	
Município :		Apartamento :	
Bairro :		Fone Celular :	
Bloco :			
Fone Res :			
E-mail :			
Cpf/Cnpj :		Data Solicitação:	11/10/23 11:49

Dados do Processo :

Assunto :	SOLICITAÇÃO
Unid. de Entrada :	PROTOCOLO GERAL
Usuário :	Juliana.Godoy
Súmula/Descrição :	OFÍCIO Nº 1085/2023 - SOLICITA ABERTURA DE PROCESSO DE CREDENCIAMENTO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAL PARA AFERIR CURSOS PARA AS MULHERES DA ÁREA RURAL DO MUNICÍPIO, CONFORME RELACIONADO EM ANEXO.
Observação:	
	Jaguariaíva, 11/10/2023 11:46

fe

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#rumoaos200anos

Ofício nº 1085/2023

Jaguariaíva, 11 de outubro de 2023.

De: Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social

Para: Bruna Silva Miranda – Secretária Municipal de Finanças e Planejamento - SEFIP –
Departamento de Compras e Licitação

Venho por meio do presente, solicitar a abertura de processo de credenciamento para a contratação de profissional para aferir cursos para as mulheres da área rural do município.

Segue em anexo:

- Estudo Técnico Preliminar.
- Termo de Referência.
- 01 orçamento
- Cartão CNPJ das empresas que forneceram orçamento.
- Proposta, declaração de exclusividade

002.
jw

Sem mais para o momento, coloco-me a disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente.


Fábila Leocádia Kojo
Secretária de Habitação e Desenvolvimento Social.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



003.

#ramocao200anos

ju

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO FOLHA DE INFORMAÇÃO

Ref. Protocolo Geral n.º 13345/2023

À
Diretora de Compras e Licitação:

- 1) Encaminhamento protocolo para análise e check list.
- 2) **Cumpridas as formalidades legais**, deverá ser encaminhado ao Agente de Contratação Sr. (a) **FERNANDA**, para dar prosseguimento ao feito. **Agenda OUTUBRO**.

Em: 19/10/2023.

Mauricio Fernandes

Mauricio Fernandes
Superintendente de Governança em Aquisições e Contratações

Area for information with a diagonal line across it.

RECEBI

DATA 20/10/2023

Fernanda

Dep. de Compras e Licitação





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#rumocacs200anos

FOLHA DE INFORMAÇÃO



A/c Sr^a Bruna Silva Miranda

Secretária Municipal da SEFIP

Ref. Processo Ofício de Contratação Oficineira para Projeto de Intervenção Caminhos do Sertão.

Em relação ao processo de credenciamento, para contratação de oficinaira, para o Projeto Caminhos do Sertão com as Mulheres da área Rural, segue as informações solicitadas, com o ETP, Termo de Referência, e um modelo de minuta de Edital, como também com as referidas pesquisas de preços. Salientando que conforme o projeto de intervenção incluirá as três secretarias, sendo a SHADS, SEDEA e SETMA, cada um com suas atribuições. Com base nas pesquisas de preço de mercado, tem o valor mensal de R\$ 3500,00"

Atenciosamente,

Jaguariáiva, 05 de fevereiro de 2024.


Fábila Leocádia Kojo

Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#rumocao200anos

ESTUDO PRELIMINAR TÉCNICO - ETP

1. DESCRIÇÃO NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Projeto Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR, no Projeto Turístico Caminhos do Sertão, focado no fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR, requer a contratação de um profissional altamente qualificado através de um processo de credenciamento. Este projeto único, que visa integrar várias secretarias para oferecer oficinas de capacitação e empoderamento, necessita de um especialista com habilidades e conhecimentos específicos em desenvolvimento rural, educação de adultos, e empoderamento feminino.

A contratação se torna necessária dada a complexidade e a especificidade dos objetivos do Projeto, é necessário contar com uma profissional que possua conhecimentos e experiências relevantes nas áreas de capacitação e desenvolvimento para o meio feminino. O projeto visa atender às necessidades únicas do público-alvo. Uma profissional credenciada, com experiência em trabalhar com populações rurais e questões de gênero, pode desenvolver e implementar programas de treinamento e capacitação que são mais efetivos e culturalmente sensíveis. Ainda busca-se engajamento comunitário como vital para garantir que as mulheres nas áreas rurais sejam motivadas e incentivadas a participar das oficinas e atividades do projeto.

Ainda importante destacar que esse departamento se dedica a implementar as diretrizes da Resolução nº 109/20009, que trata da tipificação dos serviços socioassistenciais, onde o foco está em Grupos de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, direcionados especificamente para mulheres adultas, entre 18 e 59 anos, que residem na área rural do município. A finalidade é desenvolver o fortalecimento e o empoderamento dessas mulheres. Nosso objetivo é ajudá-las a romper com o ciclo do machismo estrutural que prevalece em nossa sociedade, especialmente no meio rural. Isso envolve capacitá-las para se perceberem como pessoas responsáveis e capazes de enfrentar diversos desafios, fortalecendo sua identidade enquanto mulheres na sociedade contemporânea. Por, a contratação de um profissional altamente qualificado é fundamental para o sucesso e eficácia do projeto de fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR. A experiência e conhecimentos específicos desse profissional são essenciais para atender às necessidades únicas do público-alvo e contribuir para a transformação positiva das vidas das mulheres rurais na comunidade.

2. DOS LEVANTAMENTOS DE MERCADO





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocacs200anos

Em pesquisa a outras órgão da administração pública, encontramos poucos processos similares, a maioria, via credenciamento e contratação do SENAC, sendo o credenciamento uma das soluções mais utilizadas frente a sua especificidade.

- https://www.pontagrossa.pr.gov.br/files/licitacoes/chamamento_publico_003-2023_-_credenciamento_de_profissionais_de_arte_e_cultura.pdf
- <https://static5.pmcm.pr.gov.br/files/2021/05/Edital-Credenciamento-011-2021.pdf>
- <https://sai.io.org.br/Handler.ashx?f=diario&query=4166&c=355&m=0>

Solução como preção também são utilizadas para cursos e oficinas, porem atendem uma gama maior de carga horária e diversificação de temas.

- <https://www.doisvizinhos.pr.gov.br/upload/licitacoes/10229.pdf>
- <https://www.itapetininga.sp.gov.br/public/admin/globalarq/licitacao/arquivo/581525a3f7d1a005b67d4646906181c4.pdf>

Ainda em pesquisa uma outra solução foi a contratação do SENAC para ministrar os cursos, a exemplo dos municipios abaixo, porém, observa-se que não se adquem ao projeto estruturado e a fragmentação do processo, por se tratar de vários profisionais no atendimento do curso com custos bem customizado a realidade local, como é o caso de Arapongas com custos mais elevados por carga horária,sem um parâmetro de comparação:

- <https://arapongas.atende.net/transparencia/item/contratos-e-seus-aditivos> (Contrato 566/2022)
- <https://servicos.tce.pr.gov.br/TCEPR/Tribunal/Relacon/Licitacao/LicitacaoDetalhes/Detalhes?IdLicitacao=1826295&IdEntidade=12427&NrAnoLicitacao=2022>

O credenciamento de profissional qualificado junto a empresas do ramo entende-seser a solução mais viável, devido à sua flexibilidade e eficiência, permitindo a identificação e contratação de um profissional com as qualificações exatas necessárias para o sucesso do projeto.

Ainda para verificar o valor de emrcado, pesquisamos pisos salariaos dos profisionais em sites especializados:

<https://www.salario.com.br/profissao/tecnologo-em-gastronomia-cbo-271110/>

<https://querobolsa.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/quanto-ganha-tecnologo-em-gastronomia-salario>

Sites	Valor	Site
Educa Mais Brasil	R\$ 3.302,45 (Senior) R\$ 4.128,06(Master)	https://www.educamaisbrasil.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/salario-de-gastrologo-carreira
Quero Bolsa	R\$ 3.270,92, mais benefícios	https://querobolsa.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/quanto-ganha-tecnologo-em-gastronomia-salario
Caged	Média R\$ 2.670,31, mais benefícios	https://www.salario.com.br/profissao/tecnologo-





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocacs200anos

	em-gastronomia-cbo-271110/ (Consulta em 02/02/2024).
--	---

Através deste processo, buscamos atrair candidatos com experiência comprovada e capacidade demonstrada de trabalhar efetivamente com nosso público-alvo, com um custo mensal para ministrar os cursos no valor aproximado de 3.500,00 reais a ser definido no Termo de referência.

Por fim, entende-se este ser um projeto dinâmico, mudanças e ajustes são frequentes. Uma profissional credenciada oferece a flexibilidade necessária para se adaptar rapidamente a novos desafios e mudanças no escopo do projeto, a um custo menos que a contratação de empresas para o projeto.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto a ser licitado, de acordo com a solução escolhida, pelas suas características e com base nas justificativas mencionadas, possui natureza comum e contínua.

3.2. O contrato celebrado terá vigência inicial de 12 meses, obedecerá ao modelo constante do edital, e demonstrada sua vantajosidade, o contrato poderá ser prorrogado, nos termos da Lei.

3.3. São essenciais a comprovação das habilitações fiscal, social e trabalhista, nos termos solicitados pelo edital padrão;

3.4. Para que o presente objeto seja contratado e receba aceite, existem requisitos mínimos para sua satisfação, tais como:

a) **Requisitos Temporais:** O Objeto tem cronograma de entrega fixado conforme plano de trabalho anexo a esse processo

b) **Há outros Requisitos Aplicáveis ao objeto:** Como formação específica do credenciado que será explicitada no Termo de referência, **com a** necessidade de comprovação das qualificações exigidas com formação na área de culinária, gastronomia e áreas afins.

Desejável profissional com conhecimentos nas seguintes áreas com carga horária mínima de 30 horas em : Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, E , Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Panificação, Cozinheiro Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal.

4. DA SOLUÇÃO COMO UM TODO





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocaos200anos

- 4.1. A prestação de serviço se dará com o encaminhamento de cronograma de execução das oficinas, definido de forma clara no Plano de Trabalho, onde o profissional devera executar as aulas conforme conteúdos definidos.
- 4.2. Forma de Execução:
- Os horários, datas e locais de execução dos serviços se darão conforme endereços indicados no projeto anexo.
 - A entrega será de forma parcelada conforme carga horária mensal.
- 4.3. Não vislumbra-se possibilidade de subcontratação
- 4.4. Forma de seleção do fornecedor, de acordo com os requisitos solicitados no projeto, sendo necessidade de estabelecer perfil e requisitos técnicos dos profissionais da empresa que executará o objeto.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Art. 18. § 1º, Inciso IV)

5.1. Do item

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Credenciamento de Profissional para prestação de serviço no Projeto de Intervenção Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR, no Projeto Turístico Caminhos do Sertão.	Mensal	12

5.1. Das especificações do item

Será utilizado a metodologia de oficina de culinária com os mais variados encontros como recurso para poder desenvolver as mais diversas situações, colocando as mesmas para poder se compreender nesse processo.

Os encontros ocorrerão de forma quinzenal em cada unidade polo, que nesse escopo se elege a comunidade dos Lanças de Cima e do Morro Azul, para desenvolver as oficinas, sendo que cada encontro terá duração de no mínimo 04 horas e no máximo 08 horas semanais em cada encontro.

Sendo no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#rumocao200anos

6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - PREÇOS OU DOS MEIOS DE PREVISÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS (Art. 18. § 1º, Inciso VI)

As estimativas de preços se deram por meio da cotação conforme artigo 6º do Decreto nº 99/2022.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

O Parcelamento por itens do objeto não é aplicável, visto a especificidade do projeto, pois o cronograma de atividades e o desencadear do curso, exigem um vínculo como profissional a fim de conduzir o grupo ao atendimento dos objetivos do projeto.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

8.1. Não há contratações correlatas em andamento para o desempenho adequado deste contrato e não se vislumbra providências a serem adotadas pela Administração para a celebração do contrato.

9. REFERÊNCIA AO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO E DEMAIS NORMAS

9.1. O Plano de Contratações Anual: está em elaboração.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS (Art. 18. § 1º, Inciso IX)

Os resultados esperados estão no Plano de Trabalho Anexo a esse ETP.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO (Art. 18. § 1º, Inciso XII)

A presente contratação não apresenta a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



#rumocao200anos

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

12. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18. § 1º, Inciso XIII)

11.1. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária, sendo declarada viável a contratação pretendida.

13. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições legais Jaguariaíva, 05 de fevereiro de 2024

Camila Rolim de Moura

Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social Responsável pela elaboração do Estudo Preliminar Técnico

Fábila Leocádia Kojo

Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social
Habitação e Desenvolvimento Social





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

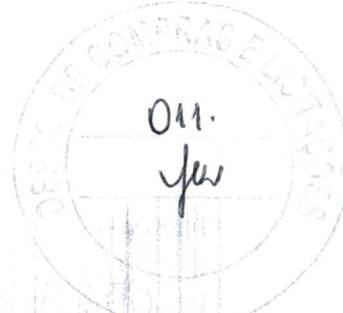


#rumocacs200anos

Anexo único

Projeto de Intervenção

Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR, no Projeto Turístico Caminhos do Sertão.



Fundamentação

O presente projeto se insere na cooperação entre três secretarias, sendo a Secretaria de Meio Ambiente e Turismo, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Agropecuário, e a Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social, que somam esforços para dar mais um passo nos **encaminhamentos referente ao Plano de Governo da Administração Municipal que é o Projeto Turísticos Caminhos do Sertão**, importante ferramenta que trará aos munícipes a possibilidade de geração de renda, autonomia e empoderamento as mulheres que serão contempladas com o mesmo.

O mesmo tem delimitação de atuação, por secretaria no tocante a Secretaria de Meio Ambiente e Turismo, a mesma terá o papel de promover nesses encontros processos formativos a respeito de como vender os produtos, como acolher os turistas, adensar o conteúdo das mesmas com as histórias da área rural, agregando aos produtos valor histórico cultural e afetivo.

A Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Agropecuário, terá o papel de fornecer o suporte técnico com o profissional que será mediador no processo de ensino aprendizagem das usuárias do projeto.

A Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social, será a ponte entre as três, para elencar o público prioritário para participação nesse projeto, delimitando e fazendo o processo de inscrição das mesmas no projeto. O acompanhamento do projeto será coparticipação das três secretarias, que visam que o Projeto Turísticos Caminhos do Sertão, tenha todo o êxito necessário aos munícipes da área rural.

O presente projeto vem também ao encontro da Equipe Volante do município, pois será um dos encaminhamentos que poderá ser adotado pelos técnicos da mesma, com a inserção dentro do Projeto, sendo uma possibilidade de trabalhar em conjunto o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, para o público adulto do sexo feminino, e o mesmo está inserido nos serviços socioassistenciais de proteção básica do SUAS (Sistema Único de Assistência Social).

Isso significa que os serviços devem estar sempre em contato com os usuários nos diversos territórios, e não poderia ser diferente nosso município. E como o nosso território é muito amplo em extensão e pensando na primazia e na igualdade de atendimento dentro da política pública de assistência social em nosso município.

Foi idealizado e realizado a proposição dessa oficina, que tem por função atender aos preceitos estabelecidos dentro do PAIF, visando o caráter preventivo, protetivo e proativo.

Justificativa

Essa oficina tem por escopo trabalhar o que é estabelecido dentro da Resolução nº 109/20009 que versa sobre a tipificação dos serviços socioassistenciais, através de Grupos de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, para o público adulto na faixa etária de 18 a 59, para o público feminino. Tal





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



012
Jr

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocao200anos

necessidade advém que essas mulheres vivem na área rural do município, e visa desenvolver esse fortalecimento e empoderamento das mesmas, com vistas a romper esse ciclo do machismo estrutural vigente em nossa sociedade e principalmente no meio rural, com vistas a possibilidade de se compreender como pessoa responsável e capaz de enfrentar os mais adversos desafios, o ser mulher e estar mulher em nossa sociedade.

Público Alvo

O público a que se destina esta oficina, são mulheres na faixa etária de 18 a 59 anos de idade, em situação de isolamento, com acesso ao programa de transferência de renda do programa Bolsa Família, que sejam as responsáveis familiares em seus domicílios, as referidas oficinas vão ocorrer no Bairro dos Lanças e no Morro Azul, e algumas de forma itinerante em alguns momentos para que possa atender as outras comunidades rurais do município de Jaguariaíva, promovendo o êxito do projeto.

Ojetivos Geral

Fomentar momentos de troca de experiências e vivências entre os pares do sexo feminino, visando o processo de autonomia e empoderamento das mesmas ao longo do percurso estabelecido. Propiciar o desenvolvimento econômico das mulheres e da região da área rural, com o fortalecimento do projeto.

Resultado

Os resultado serão de forma qualitativa com as usuárias da oficina, com avaliação de forma individualizada com os avanços alcançados ao longo do percursos. Visando constituir ao final do processo uma feira com as participantes na área urbana, com as exposição dos itens confeccionados para degustação da comunidade, e possibilidade de geração de renda para cada uma, onde cada uma terá seu processo de autonomia e empoderamento galgado ao longo do percurso.

Metodologia

Será utilizado a metodologia de oficina de culinária com os mais variados encontros como recurso para poder desenvolver as mais diversas situações, colocando as mesmas para poder se compreender nesse processo

Os encontros ocorrerão de forma quinzenal em cada unidade polo, que nesse escopo se elege a comunidade dos Lanças de Cima e do Morro Azul, para desenvolver as oficinas, sendo que cada encontro terá duração de no mínimo 04 horas e no máximo 08 horas semanais em cada encontro.

Sendo no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro, onde a SHADS vai organizar o público alvo e definir o processo de inscrição dentro da oficina.

Cronograma de execução

Atividades	Feverei ro/24	Março/ 24	Abril/2 4	Maió/2 4	junho/ 24	julho/2 4	agosto /24	setemb ro/24	outubr o/24	novem bro/24	dezem bro/24	janeiro /24
Oficina 1	x											
Oficina 2		x										
Oficina 3			x									
Oficina 4												x
Oficina 5				x								
Oficina 6					x							





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

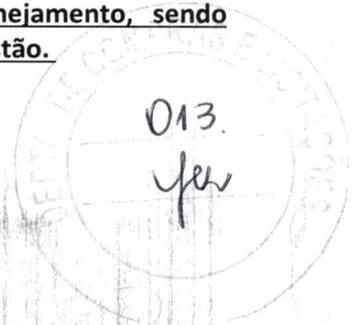
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumoaos200anos

Oficina 7						x						
Oficina 8									x			
Oficina 9										x		
Oficina 10											x	
Oficina 11												x
Oficina 12												x

Cada oficina desenvolvida tem um tema de forma mensal sendo definido pelo SHADS, qual tema deverá ser trabalhado, em parceria com aicineira no momento do planejamento, sendo sugestionado os mais diversos temas, inclusive as usuárias irão participar com sugestão.



Jaguariáiva, 05 de fevereiro de 2024.

Camila Rolim de Moura
Assistente Social

Wellington Vitório Fitz
Assistente Social





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

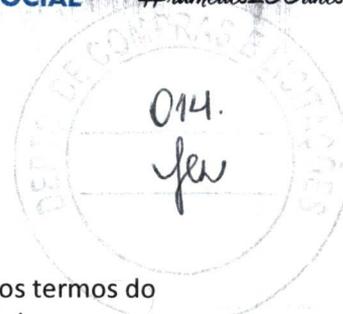
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumoccs200anos

TERMO DE REFERÊNCIA



1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Credenciamento de profissional para oficinas de gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR - Turístico Caminhos do Sertão", qualificado, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. DOS ITENS E QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	<p>Credenciamento de Profissional para prestação de serviço no Projeto de Intervenção</p> <p>Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR, no Projeto Turístico Caminhos do Sertão.</p> <p>Será utilizado a metodologia de oficina de culinária com os mais variados encontros como recurso para poder desenvolver as mais diversas situações, colocando as mesmas para poder se compreender nesse processo</p> <p>Os encontros ocorrerão de forma quinzenal em cada unidade polo, que nesse escopo se elege a comunidade dos Lanças de Cima e do Morro Azul, para desenvolver as oficinas, sendo que cada encontro terá duração de no mínimo 04 horas e no máximo 08 horas semanais em cada encontro. Sendo no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.</p>	Mensal	12

2.2. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

2.2.1. As turmas serão distribuídas no período **fevereiro/2024** a janeiro/2025, nos seguintes dias da semana: Quarta-feira no horário das 09:00 as 17:00 horas.

2.2.2. As turmas serão compostas por no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

015. Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocaos200anos

- 2.2.3. Formação de Nível Superior nas áreas de gastronomia, apresentar documentos comprobatórios.
- 2.2.4. Possuir habilidades relacionadas à área Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Panificação, Cozinheiro Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal.
- 2.2.5. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum e de caráter continuado.
- 2.2.6. O local de prestação de serviço será de acordo com planejamento de execução das oficinas em áreas rurais do município, sendo que o deslocamento será de aproximadamente 45 quilômetros pra poder desenvolver suas oficinas de forma semanal, com veículo próprio.
- 2.2.7. O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da emissão com contrato/ata, prorrogáveis nos termos da legislação, na forma de rodízio entre os credenciados;

3. DA JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DO PEDIDO

3.1. Da justificativa do Objeto

Além dos aspectos definidos no Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR - Turístico Caminhos do Sertão, podemos destacar que a contratação de um profissional altamente qualificado para o projeto de fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR é de extrema importância, considerando a complexidade e especificidade dos objetivos do projeto, frente a vários aspectos, dentre eles integração de diversas secretarias e oferecer oficinas de capacitação e empoderamento para mulheres nas áreas rurais. Para alcançar com sucesso esses objetivos, é crucial contar com um especialista que tenha habilidades e conhecimentos específicos em culinária tradicional, educação e empreendedorismo feminino. Além disso o projeto se destina a atender às necessidades únicas das mulheres rurais de Jaguariaíva/PR. Uma profissional credenciada, com experiência em trabalhar com populações rurais e questões de gênero através da culinária, pode desenvolver e implementar programas de treinamento e capacitação que sejam mais efetivos e culturalmente sensíveis, promovendo um impacto positivo nas vidas dessas mulheres.

O envolvimento da comunidade é fundamental para o sucesso do projeto. Uma profissional qualificada pode desempenhar um papel vital ao motivar e incentivar as mulheres nas áreas rurais a participarem das oficinas e atividades do projeto, criando um ambiente de apoio e empoderamento e empreendedor.

O projeto também está alinhado com as diretrizes estabelecidas na Resolução nº 109/2009, que trata da tipificação dos serviços socioassistenciais. Ele se concentra em Grupos de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, direcionados especificamente para mulheres adultas na faixa etária de 18 a 59 anos que residem na área rural do município. O objetivo é promover o fortalecimento e o empoderamento dessas mulheres, capacitando-as para enfrentar os desafios do machismo estrutural que persiste na sociedade. o rompimento de ciclo, visa contribuir para que as mulheres se percebam como pessoas responsáveis e capazes de enfrentar diversos desafios, fortalecendo sua identidade enquanto mulheres na sociedade contemporânea.

Nesse sentido, como não há no quadro geral profissional altamente qualificado para oficina de culinária é essencial para alcançar esse objetivo, pois entendemos que é fundamental para o sucesso e eficácia do projeto de fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#ruínas20anos

Jaguariaíva/PR. A experiência e conhecimentos específicos desse profissional são essenciais para atender às necessidades únicas do público-alvo e contribuir para a transformação positiva das vidas das mulheres rurais na comunidade.

3.2. Da justificativa da modalidade:

O credenciamento de um profissional qualificado junto a empresas do ramo se configura como a solução mais pragmática e eficaz para as demandas específicas deste projeto. Esta abordagem oferece inúmeras vantagens que tornam sua implementação, sendo uma delas a flexibilidade na identificação e contratação de um profissional com as qualificações precisas necessárias para garantir o sucesso do projeto. Através desse processo, podemos adaptar rapidamente nossas necessidades às competências dos candidatos, assegurando que tenham as habilidades adequadas para cumprir os objetivos do projeto. Ao abrir o processo de credenciamento, estamos atraindo candidatos que já demonstraram sua competência e eficácia em projetos similares. Isso garante que o profissional escolhido tenha uma base sólida de experiência e conhecimento prático, o que é crucial para alcançar resultados satisfatórios.

Além disso, o procedimento do credenciamento pode ser utilizado pela Administração com o objetivo de dispor da maior rede possível de prestadores de serviços. Nessa situação, a inviabilidade de competição não decorre da ausência de possibilidade de competição, mas sim da ausência de interesse da Administração em restringir o número de contratados.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A Solução Proposta prevê:

- a. Desenvolver e implementar oficinas de capacitação e empoderamento para mulheres adultas (18-59 anos) que residem na área rural de Jaguariaíva/PR em turmas de até 12 alunas;
- b. Integrar várias secretarias municipais para fornecer uma abordagem abrangente no decorrer do projeto.
- c. Promover o engajamento comunitário para garantir a participação ativa das mulheres no projeto.
- d. Capacitar as mulheres para enfrentar desafios relacionados ao machismo estrutural e fortalecer sua identidade.

4.2. Obrigações da contratante

- a. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- B. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- b. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- c. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- d. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- e. Se deslocará por aproximadamente 45 quilômetros pra poder desenvolver suas oficinas de forma semanal, com veículo próprio.





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

017
Jew

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocao200anos

f. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.3. Obrigações da contratada

- a. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - b. efetuar a prestação de serviço, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos;
 - c. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - d. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5. DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO E DAS FORMAS E CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. O objeto a ser licitado, pelas suas características e com base nas justificativas acima mencionadas, necessita dos seguintes requisitos mínimos:

5.1.1. Em função da especificidade, não há necessidade de comprovação das habilitações fiscal, social e trabalhista, apenas documentação de pessoa física;

5.1.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento auxiliar de LICITAÇÃO, CREDENCIAMENTO, sendo necessário da documentação referente à habilitação:

I. PARA PESSOA FÍSICA:

- a. cópia autenticada do diploma e histórico de conclusão de curso superior curso em gastronomia, culinária e áreas afins;
- b. Currículo Profissional;
- c. Certidão Antecedentes Criminais;
- d. Comprovante de Residência atualizado;
- e. Cópia autenticada da carteira de Identidade (RG);
- f. Cópia autenticada de Inscrição no cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
 - a) Comprovante de tempo de serviço como docente ou técnico de ensino.
 - b) Comprovação de histórico de carga horária mínima de 30 horas nas seguintes disciplinas: Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Panificação, Cozinha Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal;





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocacs200anos

- c) Experiência profissional devendo apresentar experiência nos cursos relacionados deverá comprovar a natureza da experiência profissional.

5.1.3. DO CRITÉRIO DE DESEMPATE

I - Processados todos os resultados e identificado empate no total de pontos entre dois ou mais aprovados, o desempate, para efeitos da ordem de classificação final, se dará nos termos abaixo definidos:

- a) 1ª preferência: candidatos que comprovarem maior tempo de efetivo exercício da função;
b) 2ª preferência: maior idade considerando dia, mês e ano do nascimento;

6. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

6.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.4. Os mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre a prefeitura, e a contratada, através dos seus agentes de fiscalização e gestão, está definido em regulamento próprio;

6.5. Os agentes públicos designados para a fiscalização e gestão do contrato, serão:

I – Fiscal: Camila Rolim de Moura – Matrícula nº 2301

II – Gestor: Fábria Leocádia Kojo

6.6. As funções e responsabilidades dos Fiscais e Gestores estão publicadas no Decreto Municipal N. 99/2022 e nos termos da Lei Federal 14.133/2021, art. 117.

7. CRITÉRIOS DE ENTREGA, ACEITABILIDADE E PAGAMENTO

7.1. O prazo de entrega do objeto se derá de forma imediata de acordo com planejamento do processo, em remessa única, no endereço indicado.

7.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.3. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumocacs200anos

7.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese e, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor da legislação vigente sobre licitações, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou recibo quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

8. DO VALOR ESTIMADO

8.1. O valor máximo da licitação para contratação com base nas quantidades estimadas a serem adquiridas é de R\$ 42.000,00 (quarenta e dois mil reais).

Descrição do item	Nº Turmas	Meses	Valor Mensal	Valor Total
Profissional de gastronomia para prestação de serviço no Projeto de Intervenção	01	12	R\$ 3.500,00	R\$ 42.000,00

8.2. A metodologia utilizada para composição das estimativas para o valor referência, bem como a forma de realização dessas, estão previstas no Decreto 99/2022, frente a pesquisas junto a órgãos públicos conforme evidencia-se no ETP.

8.3. Para a formação dos valores deste termo de referência, foram utilizados parâmetros de pesquisa em sites especializados, buscando adequação ao projeto, para compor o valor do credenciamento, conforme demonstrado:

Consulta	Valor	Site
Educa Mais Brasil	R\$ 3.302,45 (Senior) R\$ 4.128,06(Master)	https://www.educamaisbrasil.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/salario-de-gastrologo-carreira
Quero Bolsa	R\$ 3.270,92, mais benefícios	https://querobolsa.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/quanto-ganha-tecnologo-em-gastronomia-salario
Caged	Média R\$ 2.670,31, mais benefícios	https://www.salario.com.br/profissao/tecnologo-em-gastronomia-cbo-271110/ (Consulta em 02/02/2024).

8.4. Após análise dos valores praticados no mercado, considerando as fontes de consulta apresentadas, o preço máximo foi obtido através da média. O valor proposto dentro do referencial de R\$ 3500,00 de forma mensal, se efetivara em razão das oficinas ofertadas, para





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumoaos200anos

dar a viabilidade ao Projeto Caminhos do Sertão, o valor se deu com base nas tabelas consultadas nos sites, e tendo como referência e estimando uma média, e polo fato que a instrutora se deslocará por mais de 45 quilômetros pra poder desenvolver suas oficinas de forma semanal.

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA PARA A DESPESA

9.1. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura deste exercício, e serão indicadas no parecer contábil;

10. IDENTIFICAÇÕES:

Camila Rolim de Moura

Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

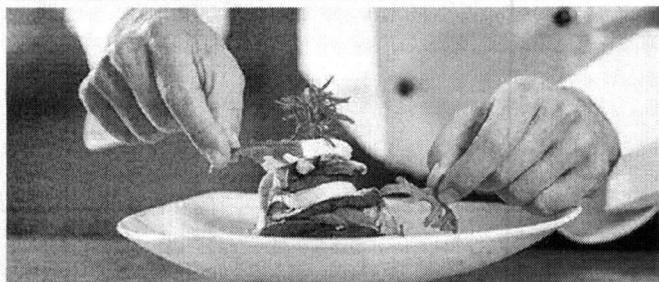
Fábria Leocádia Kojo

Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social
Secretária Municipal de
Habitação e Desenvolvimento Social



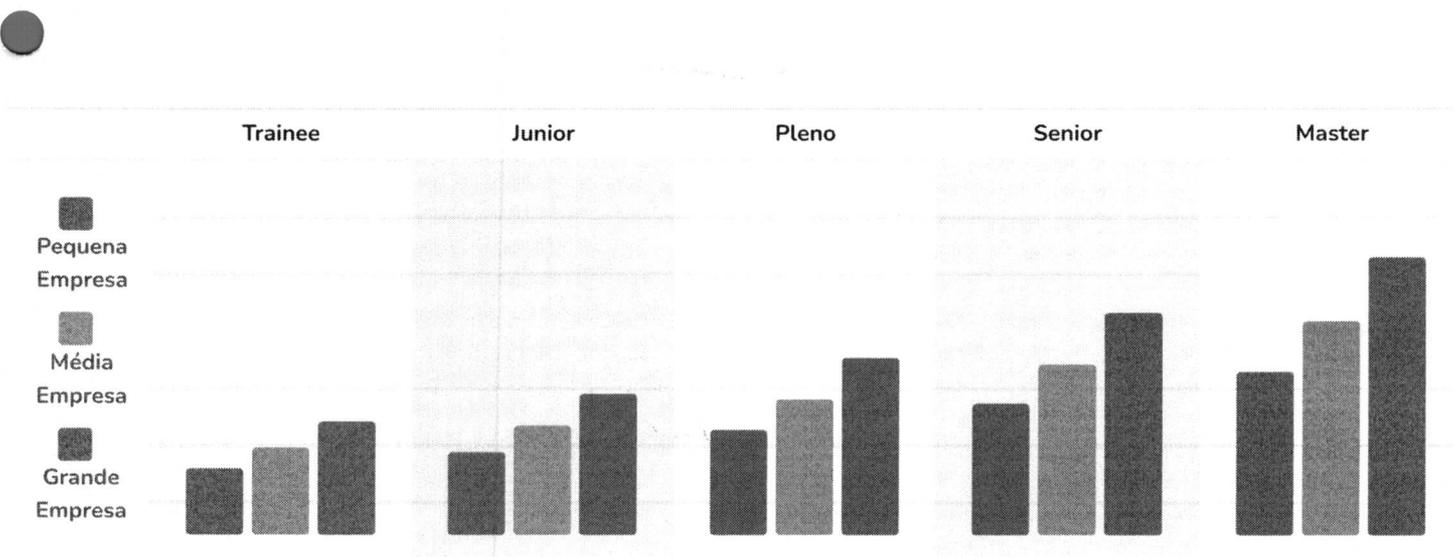


Salário de Gastrólogo - Carreira de Gastrólogo



Profissão Gastrólogo: salário e carreira na área de GASTRONOMIA

Aqui você vai encontrar informações sobre o curso de graduação em GASTRONOMIA, mais especificamente relacionadas às habilidades e à média salarial desses profissionais. Confira se o curso é ideal para você e conte com o Educa Mais Brasil para mudar a história da sua vida!



	Trainee	Junior	Pleno	Senior	Master
Grande Empresa	R\$ 2.198,11	R\$ 2.747,64	R\$ 3.434,55	R\$ 4.293,19	R\$ 5.366,49
Média Empresa	R\$ 1.690,86	R\$ 2.113,57	R\$ 2.641,96	R\$ 3.302,45	R\$ 4.128,06
Pequena Empresa	R\$ 1.300,66	R\$ 1.625,82	R\$ 2.032,28	R\$ 2.540,35	R\$ 3.175,44

Quanto ganha um Gastrólogo?

As informações da tabela acima são referentes ao salário médio de um Gastrólogo, considerando o porte da empresa e tempo de experiência do profissional.

As informações foram retiradas do SINE - Site Nacional de Empregos, um serviço que atua em todo o Brasil como classificado online de vagas de emprego, promovendo o contato entre empregador e trabalhador.

Quer desconto no curso dos seus sonhos? 🧐



A carreira do Gastrólogo

A **carreira do gastrólogo** permite trabalhar em diversas funções, não são apenas como chef, mas como artistas que transformam ingredientes simples em obras-primas para agradar ao paladar. O trabalho na gastronomia une criatividade, técnica e paixão, onde cada prato conta uma história única.

Além disso, o **trabalho na gastronomia** é uma ^{Ouv} carreira dinâmica, que oferece oportunidades de aprendizado constante e a possibilidade de explorar diferentes especialidades, como confeitaria, gastronomia molecular, ou culinária étnica. Essa profissão não apenas alimenta o corpo, mas também a alma daqueles que encontram na cozinha o seu palco de expressão e realização profissional.

O amplo domínio permite que o gastrólogo realize diferentes funções dentro da própria área, como na atuação de **chef de cozinha** e personal chef, planejando e preparando cardápios, e consultor, propondo mudanças metodológicas nos processos de preparo a fim de contribuir com a melhora do desempenho do restaurante ou organização.

O profissional de gastronomia também pode trabalhar como vigilante de cozinhas industriais e de restaurante ou administrando restaurantes comerciais, industriais ou refeitórios localizados em hospitais, escolas e hotéis.

Oportunidades de emprego

O **mercado de trabalho para o graduado em gastronomia** nunca esteve tão em alta. Segundo dados disponibilizados pela pesquisa realizada pelo *Instituto Foodservice Brasil* (IFB), divulgada em 2014, a população brasileira gasta cerca de um terço do orçamento com refeições fora de casa. O aquecimento dessa área e o grande consumo vem gerando novas ofertas de empregos em **hotéis**, restaurantes e lanchonetes, do mais variados segmentos gastronômicos. Além disso, há diversas oportunidades em *spas* e *buffets* de eventos.

O **mercado de trabalho em gastronomia** oferece muitas oportunidades para profissionais qualificados. Os chefs de cozinha, cozinheiros e outros especialistas em gastronomia podem encontrar empregos em restaurantes, hotéis, cruzeiros, catering, serviços de alimentação coletiva, eventos, e até mesmo empreender no ramo da culinária.

Isso porque a **demandas por profissionais da gastronomia** está relacionada ao crescimento contínuo do setor de alimentos e bebidas, bem como ao aumento da busca por experiências gastronômicas diferenciadas. A valorização da alimentação saudável, a apreciação de ingredientes locais e o interesse crescente por culinárias étnicas também contribuem para a expansão do mercado.

Contudo, para se dar bem, a formação acadêmica e experiência prática são essenciais para se destacar nesse campo competitivo. Além disso, a capacidade de inovação, habilidades de gestão e uma compreensão profunda das tendências gastronômicas são qualidades valorizadas pelos empregadores.

Qual área da Gastronomia ganha mais?

A oportunidade de crescimento na carreira e o desenvolvimento de habilidades adicionais, como especialização em técnicas específicas ou gestão de cozinha, podem influenciar significativamente os ganhos ao longo do tempo.

Além do salário fixo, profissionais de gastronomia podem também receber benefícios como gorjetas, participação nos lucros e oportunidades de avanço na carreira, que contribuem para a remuneração total.

Quanto ganha um recém-formado em Gastronomia?

A **média salarial para o recém-formado em Gastronomia** é de R\$ 2 mil em uma grande empresa, mas os valores podem mudar a depender da localização de trabalho. É comum que profissionais recém-formados comecem em posições de nível mais básico, como auxiliares de cozinha antes de assumirem papéis mais especializados ou de liderança.

À medida que ganham experiência, desenvolvem suas habilidades e demonstram competência, os profissionais podem buscar oportunidades com salários mais elevados.

Quer desconto no curso dos seus sonhos? 



Como o campo da gastronomia é muito dinâmico, profissionais que buscam se aprimorar e especializar-se em áreas específicas podem ter mais oportunidades de crescimento salarial ao longo do tempo. Além do salário fixo, alguns profissionais também têm a possibilidade de receber gorjetas, especialmente em ambientes de serviço ao cliente.

Quanto é o salário de uma chef de cozinha?

Quem trabalha como Chef de Cozinha ganha em média um salário de R\$ 2.518, mas pode chegar a R\$ 4.000 por mês. E antes de se tornar Chef de Cozinha, 34% foram cozinheiros e depois 4% se tornaram cozinheiro-chefe.

É importante observar que, além do salário base, benefícios como gorjetas, participação nos lucros e, em alguns casos, moradia ou alimentação, podem influenciar o pacote total de remuneração. Além disso, chefs que possuem seus próprios restaurantes ou empreendimentos gastronômicos têm a oportunidade de obter renda maior através do sucesso de seus negócios.

Habilidades e competências

A criatividade é uma característica fundamental para o **gastrólogo** já que, desde o início da carreira até se tornar um *chef* de cozinha, o formado vai se utilizar dela para criação e aprimoramento de pratos. É importante também ter espírito de liderança, responsabilidade, boa comunicação, organização, disciplina e que saiba gerenciar o tempo.

Entre as habilidades e competências importantes **para ser um bom gastrólogo** estão:

- Habilidade Culinária Avançada
- Criatividade
- Conhecimento Nutricional
- Gestão de Cozinha
- Empreendedorismo
- Sensibilidade Cultural
- Gestão de Tempo
- Comunicação Interpessoal
- Higiene e Segurança Alimentar
- Adaptabilidade

Salário de um Gastrólogo por especialidade

ESPECIALIDADE

Chefe de cozinha R\$ 1.688,05

Tecnólogo em gastronomia R\$ 2.322,36

Dados referentes aos salários de contratações com carteira de trabalho no último ano

Salários de outras profissões

» Quanto ganha um Advogado

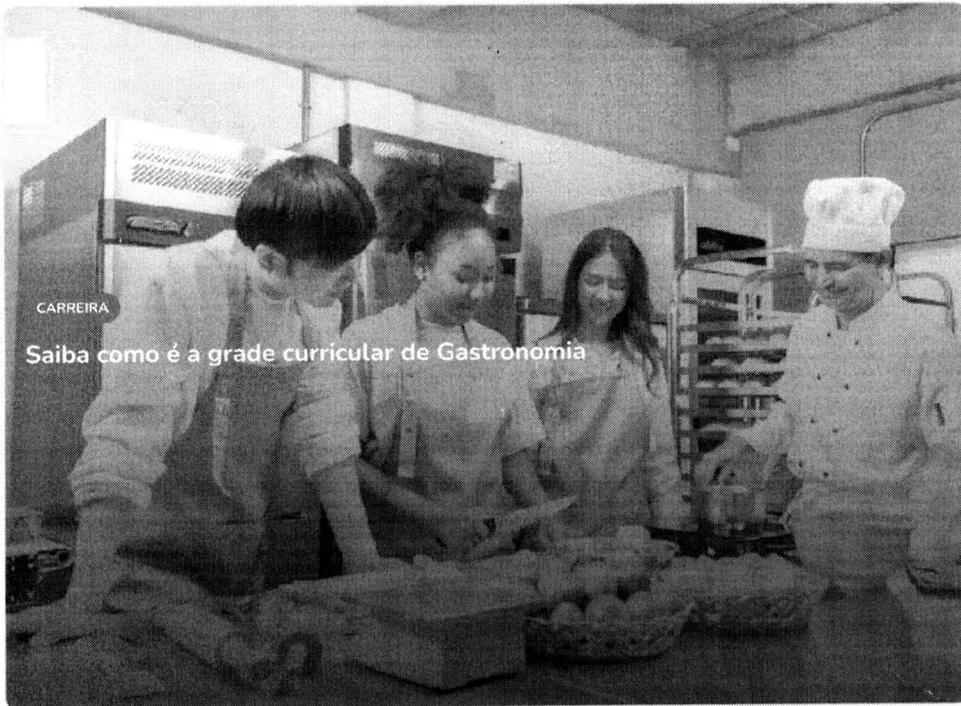
» Quanto ganha um Biomédico

» Quanto ganha um Gestor Financeiro

» Quanto ganha um Tecnólogo em Segurança no Trabalho

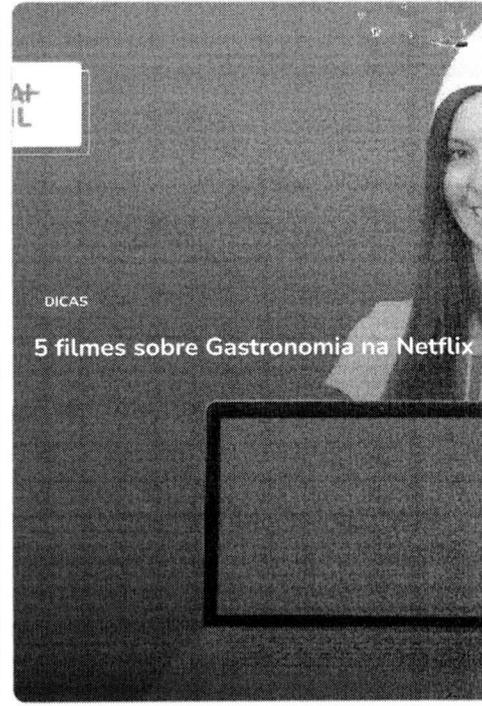
Notícias E+B Educação

Quer desconto no curso dos seus sonhos? 



CARREIRA

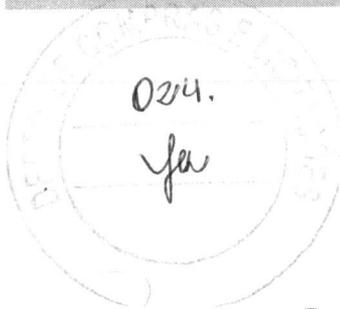
Saiba como é a grade curricular de Gastronomia



DICAS

5 filmes sobre Gastronomia na Netflix

ver todas as notícias



Comece a estudar agora. O Educa Mais Brasil te ajuda!

O Educa Mais Brasil é o maior programa de inclusão educacional do país. Ao todo, são mais de 400 mil alunos beneficiados por todo o Brasil. Você também pode fazer parte desta realidade! Encontre uma bolsa de estudo de até 70% e muda a história da sua vida!

Encontre sua bolsa

Buscando Bolsas de Estudo em:

PRUDENTÓPOLIS - PR ▾

Curso Faculdade

Curso que deseja estudar:

Quer desconto no curso dos seus sonhos? 🎁



Deixe seu comentário sobre o curso de GASTRONOMIA

1 comentário



Fale com o Educa Mais Brasil



WhatsApp

Seg a Sex: 08h às 18h00
Sábado: 08h às 13h

Siga-nos nas redes sociais



Educação

E+B Educação

Programas do Governo

Dicas E+B

O Educa Mais Brasil

Explore

Instituição

© 2024 Educa Mais Brasil. Todos os direitos reservados

Quer desconto no curso dos seus sonhos?



Quanto ganha um Tecnólogo em Gastronomia? Salário e carreira na área de Gastronomia

026.
Jeu

Selecionamos informações sobre a profissão de Tecnólogo em Gastronomia, incluindo salários por cidade e especialidade. Tudo para você escolher a carreira perfeita para você. Com a Quero Bolsa é assim, a gente te ajuda a escolher sua carreira e entrar na faculdade ideal com um super desconto.

Ver mais



Salário médio no Brasil

Tecnólogo em Gastronomia

R\$ 3.270,92



Maior salário médio por estado

Santa Catarina

R\$ 3.604,62



Maior salário médio por especialidade

Tecnólogo em Gastronomia

R\$ 4.521,24

Qual o salário de um Tecnólogo em Gastronomia?



O salário médio de um Tecnólogo em Gastronomia no Brasil é de R\$ 3.270,92.

As especialidades com os melhores salários são Tecnólogo em Gastronomia e Chefe de Cozinha (Desativado em 2010).

Essas informações são baseadas nas 8961 contratações que aconteceram no último ano, em todo o Brasil.

027.

Salário de um ^{Tech}Tecnólogo em Gastronomia por especialidade

Especialidade	Salário médio
Tecnólogo em Gastronomia	R\$ 4.521,24
Chefe de Cozinha (Desativado em 2010)	R\$ 3.248,68

Estude Gastronomia pagando menos!

As melhores ofertas para você começar a estudar pagando menos

[Ver bolsas de estudo](#)

Como é a carreira de Tecnólogo em Gastronomia?

Quais seus objetivos na função de Tecnólogo em Gastronomia?

O **tecnólogo em gastronomia** é o profissional que **cria e elabora pratos e cardápios**, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos.

Este profissional gerencia brigadas de cozinha e planeja as rotinas de trabalho, administra estoques e atua na capacitação de funcionários.

Como é a carreira de Tecnólogo em Gastronomia na prática?

Qual é a formação e experiência exigidas pelo mercado?

[Ver mais sobre essa carreira](#)

As melhores bolsas de Gastronomia

 UNIP

Gastronomia

Presencial - Noite
São Paulo - SP

R\$ 3.336,71
R\$ 662,67

 UFBR

Gastronomia

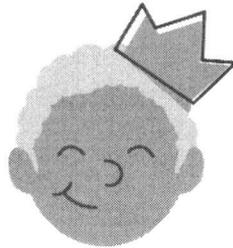
EaD - Virtual
São Paulo - SP





A Quero Bolsa te ajuda a encontrar sua faculdade

A Quero Bolsa é um serviço que te ajuda a encontrar a sua faculdade ideal e a economizar nas mensalidades. Por meio do nosso site, você consegue vagas em mais de 1100 faculdades. Basta fazer a pré-matrícula para garantir seu curso!



 **Você encontra sua vaga e faz a pré-matrícula na hora**

 **O desconto da Quero Bolsa é valido até o fim do curso**

 **Bolsa garantida ou seu dinheiro de volta**

Encontre sua bolsa

Quais as cidades têm cursos de Gastronomia?

 Gastronomia em Goiânia - GO



- 📍 Gastronomia em São Paulo - SP
- 📍 Gastronomia em Brasília - DF
- 📍 Gastronomia em Curitiba - PR
- 📍 Gastronomia em Rio de Janeiro - RJ
- 📍 Gastronomia em Santos - SP
- 📍 Gastronomia em Manaus - AM
- 📍 Gastronomia em Belém - PA
- 📍 Gastronomia em Maceió - AL
- 📍 Gastronomia em Teresina - PI
- 📍 Gastronomia em Salvador - BA
- 📍 Gastronomia em Campinas - SP

*029.
fe*

Salário de outras profissões

Quanto ganha um fisioterapeuta

Quanto ganha um arquiteto

Quanto ganha um engenheiro civil

Quanto ganha um enfermeiro

Quanto ganha um médico



Quanto ganha um nutricionista



Qualidade de atendimento

Política de reembolso

Destques na imprensa

Arrependeu-se? Confira
nossas regras

Tire dúvidas na Central de ajuda

Envie para 0800 123 2222

Descubra sua vocação

Conheça os cursos

Encontre sua faculdade

Leia nossa revista

Entenda os programas

Busque ajuda

[Termos e Condições](#)

[Política de privacidade](#)

[Política de cookies](#)

[Imprensa](#)

Torne-se um parceiro



© 2024 Quero Educação CNPJ
10.542.212/0001-54

Feito com  pela Quero Educação





Tecnólogo em Gastronomia - Salário, piso salarial, o que faz e mercado de trabalho em Gastronomia

Descon

Benefícios e
Assine agora

PlayStation®

Por **Redação** - Salários atualizados em 31 de janeiro de 2024

CBO: 2711-10

Quanto ganha um Tecnólogo em Gastronomia em 2024

Hoje um **Tecnólogo em Gastronomia** ganha em média **R\$ 2.670,31** no mercado de trabalho brasileiro para uma jornada de trabalho de 43 horas semanais.

As informações são de acordo com pesquisa do **Salario.com.br** junto a dados oficiais do Novo CAGED, que reúne dados do CAGED, eSocial e Empregador Web com um total de **287 salários** de profissionais admitidos e desligados pelas empresas nos **últimos 12 meses**.

Faixa salarial e piso salarial 2024

Desconto PS Plus I

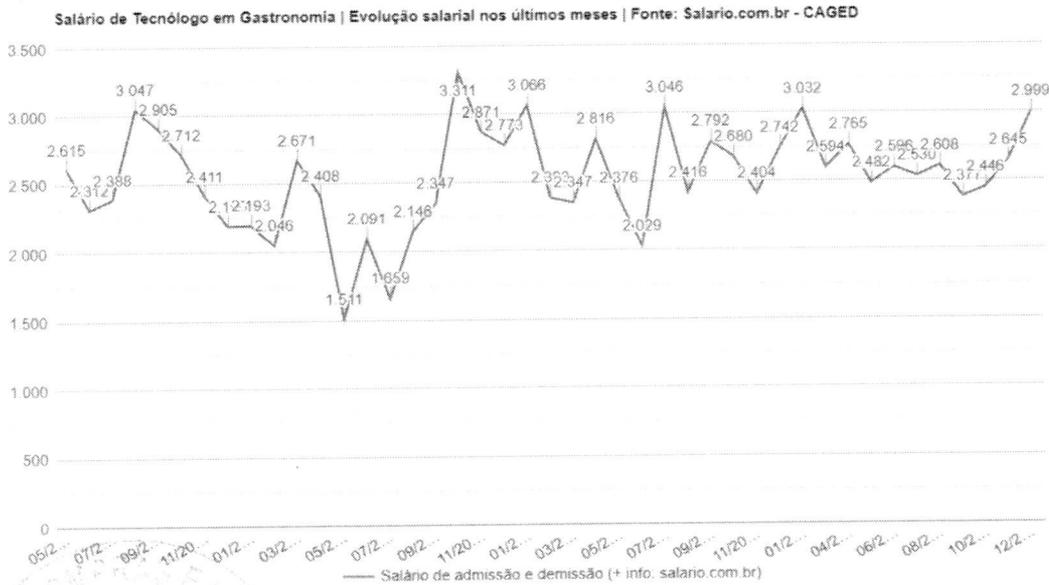
Desconto PlayStation Plus

Seja ainda mais divertido com o PS Plus Extra. Assine agora. PlayStation®

O **perfil profissional** mais recorrente é o de um trabalhador com **27 anos, formação superior em Gastronomia**, do **sexo masculino** que **trabalha 44h semanais** em empresas do segmento de **Restaurantes e similares**.

A cidade com mais ocorrências de contratações e por consequência **com mais vagas de emprego para Tecnólogo em Gastronomia é São Paulo - SP**.

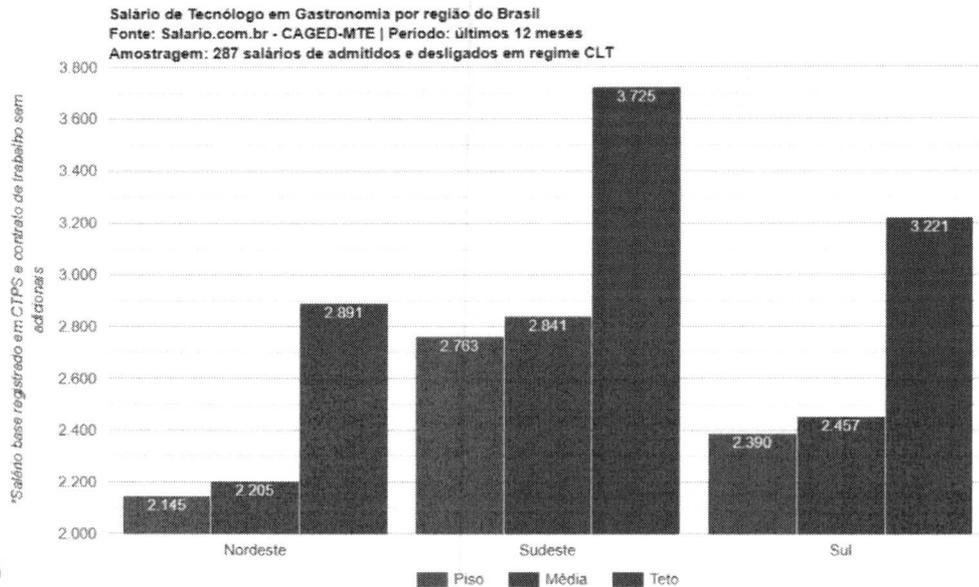
Salário de Tecnólogo em Gastronomia - Série histórica



Desconto PS Plu

layStation®

Salário de Tecnólogo em Gastronomia por região do Brasil



Quanto ganha um Tecnólogo em Gastronomia nas principais cidades

Clique em uma cidade para ver a pesquisa salarial completa para Tecnólogo em Gastronomia na localidade

CIDADE	Belo Horizonte, MG
JORNADA	43
PISO SALARIAL	1.422,47
MÉDIA SALARIAL	1.462,41
TETO SALARIAL	2.210,04
SALÁRIO/HORA	6,80
TOTAL	6.285

Para ver a pesquisa salarial completa para o cargo em cada uma das cidades da tabela, clique nos links das localidades da lista. Para ver o salário em outras cidades além dessas utilize a nossa Pesquisa Salarial.

O que faz um Tecnólogo em Gastronomia

1. analisar conceito do empreendimento gastronômico;
2. verificar validade de matéria prima e produto estocado;
3. requisitar equipamentos e utensílios;
4. montar praça (mise-en-place);
5. identificar tendências;
6. **ver mais...**

Algumas funções no exercício da profissão

- criar pratos;
- preparar alimentos;
- demonstrar competências pessoais;
- elaborar cardápio;
- planejar rotinas de trabalho;
- gerenciar estoques;
- **saiba mais...**



Profissões relacionadas:

- **Subchefe de Cozinha**
 - **Chefe de Partida**
 - **Supervisor de Cozinha**
 - **Chefe Executivo de Cozinha**
 - **Gastrólogo**
 - **Chef**
 - **Chefe de Cozinha**
 - **Encarregado de Cozinha**
-



Cálculo salarial para Tecnólogo em Gastronomia

035.
fer

Desconto PS Plu

layStation®

Divisões salariais com base no salário bruto no cargo e na remuneração por períodos

	Piso Salarial
SALÁRIO MENSAL	2.597
SALÁRIO ANUAL	31.169
SALÁRIO SEMANAL	649
SALÁRIO/HORA	12,06
	Média Salarial
SALÁRIO MENSAL	2.670
SALÁRIO ANUAL	32.044
SALÁRIO SEMANAL	668
SALÁRIO/HORA	12,40
	1° Quartil
SALÁRIO MENSAL	1.543
SALÁRIO ANUAL	18.513
SALÁRIO SEMANAL	386
SALÁRIO/HORA	7,16
	Salário Mediana
SALÁRIO MENSAL	2.096
SALÁRIO ANUAL	25.146
SALÁRIO SEMANAL	524
SALÁRIO/HORA	9,73
	3° Quartil
SALÁRIO MENSAL	4.329
SALÁRIO ANUAL	51.945
SALÁRIO SEMANAL	1.082

- Piso Salarial: Média do salário base de acordos, convenções coletivas e dissídios coletivos com menções ao cargo de Tecnólogo em Gastronomia negociados por sindicatos e registrados no MTE;
- Média Salarial: A soma de todos os salários dividido pelo total de salários de profissionais no cargo de Tecnólogo em Gastronomia da amostragem. Cálculo de média aritmética simples;
- 1° Quartil: Primeiro quartil é o cálculo que separa 25% dos menores salários e obtém a média salarial entre eles;

SALÁRIO/HORA	20,10
	Teto Salarial
SALÁRIO MENSAL	5.676
SALÁRIO ANUAL	68.112
SALÁRIO POR SEMANA	1.419
SALÁRIO/HORA	26,36

- Piso Salarial: Média do salário base de acordos, convenções coletivas e dissídios coletivos com menções ao cargo de Tecnólogo em Gastronomia negociados por sindicatos e registrados no MTE;
- Média Salarial: A soma de todos os salários dividido pelo total de salários de profissionais no cargo de Tecnólogo em Gastronomia da amostragem. Cálculo de média aritmética simples;
- 1° Quartil: Primeiro quartil é o cálculo que separa 25% dos menores salários e obtém a média salarial entre eles;
- Salário Mediana: Mediana é o valor que mostra o salário bem ao centro da amostragem. o cálculo separa os dados de modo que 50% dos salários informados são superiores a esse nível e 50% são inferiores;
- 3° Quartil: Cálculo que separa 25% dos maiores salários e obtém a média salarial entre eles;
- Teto Salarial: Corresponde aos maiores salários no cargo, observando-se ponderações e filtros exclusivos do nosso algoritmo de pesquisa salarial.

Demanda no mercado de trabalho para Gastronomia



Desconto PS Plu

layStation®

Tecnólogo em Gastronomia é um cargo que está com altíssima demanda no mercado de trabalho brasileiro nos últimos meses.

No comparativo entre os meses de Dezembro de 2022 e Dezembro de 2023, tivemos um **aumento de 25%** nas contratações formais com carteira assinada em regime integral de trabalho.

Dentro da pesquisa, logo abaixo, você pode conferir um gráfico completo mês a mês com o número de contratações e demissões de Tecnólogo em Gastronomia pelo mercado de trabalho brasileiro segundo levantamento estatístico do Salario.com.br junto a dados salariais oficiais do Novo CAGED, eSocial e Empregador Web nos **últimos 12 meses**.





Quanto ganha um Tecnólogo em Gastronomia por estado

Desconto PS Plu

layStation®

Clique em um estado para ver a pesquisa salarial completa para Tecnólogo em Gastronomia na localidade

UF	São Paulo
JORNADA	44
PISO SALARIAL	2.672,54
MÉDIA SALARIAL	2.747,58
TETO SALARIAL	4.152,23
SALÁRIO/HORA	12,60
TOTAL	89



UF	Santa Catarina
JORNADA	43
PISO SALARIAL	2.548,61
MÉDIA SALARIAL	2.620,17
TETO SALARIAL	3.959,68
SALÁRIO/HORA	12,18
TOTAL	31

UF	Rio Grande do Sul
JORNADA	40
PISO SALARIAL	2.473,12
MÉDIA SALARIAL	2.542,56
TETO SALARIAL	3.842,39
SALÁRIO/HORA	12,73
TOTAL	25

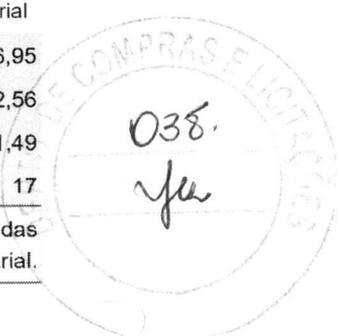
UF	Minas Gerais
JORNADA	44
PISO SALARIAL	2.983,99
MÉDIA SALARIAL	3.067,77
TETO SALARIAL	4.636,11
SALÁRIO/HORA	13,94
TOTAL	22

UF	Paraná
JORNADA	44
PISO SALARIAL	2.038,70
MÉDIA SALARIAL	2.095,94
TETO SALARIAL	3.167,45
SALÁRIO/HORA	9,57
TOTAL	20

UF	Pernambuco
----	------------

MÉDIA SALARIAL	2.416,95
TETO SALARIAL	3.652,56
SALÁRIO/HORA	11,49
TOTAL	17

Para ver a pesquisa salarial completa para o cargo em cada um dos estados da tabela, clique nos links das localidades da lista. Para ver o salário em outros estados além desses utilize a Busca Salarial.



Tipos de empresas que mais contratam

Desconto PS Plu



layStation®

Salários por setores de empresas

CNAE:	5611-2/01
SEGMENTO:	Restaurantes e similares
PISO SALARIAL:	2.287,69
MÉDIA SALARIAL:	2.351,92
TETO SALARIAL:	3.554,29
CNAE:	5611-2/03
SEGMENTO:	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
PISO SALARIAL:	2.032,65
MÉDIA SALARIAL:	2.089,72
TETO SALARIAL:	3.158,04
CNAE:	5620-1/01
SEGMENTO:	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
PISO SALARIAL:	3.227,86
MÉDIA SALARIAL:	3.318,49
TETO SALARIAL:	5.015,01
CNAE:	5620-1/04
SEGMENTO:	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
PISO SALARIAL:	1.749,87
MÉDIA SALARIAL:	1.799,00
TETO SALARIAL:	2.718,70
CNAE:	8532-5/00
SEGMENTO:	Educação superior - graduação e pós-graduação
PISO SALARIAL:	3.357,08
MÉDIA SALARIAL:	3.451,34
TETO SALARIAL:	5.215,77
CNAE:	5510-8/02
SEGMENTO:	Hotéis
PISO SALARIAL:	4.761,38
MÉDIA SALARIAL:	4.895,07

SEGMENTO:	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria	
PISO SALARIAL:		1.769,54
MÉDIA SALARIAL:		1.819,22
TETO SALARIAL:		2.749,26
CNAE:		8532-5/00
SEGMENTO:	Educação superior - graduação	
PISO SALARIAL:		3.184,22
MÉDIA SALARIAL:		3.273,63
TETO SALARIAL:		4.947,20
CNAE:		8230-0/01
SEGMENTO:	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas	
PISO SALARIAL:		2.090,73
MÉDIA SALARIAL:		2.149,43
TETO SALARIAL:		3.248,28
CNAE:		4617-6/00
SEGMENTO:	Representantes comerciais e agentes do comércio de produtos alimentícios, bebidas e fumo	
PISO SALARIAL:		1.892,37
MÉDIA SALARIAL:		1.945,50
TETO SALARIAL:		2.940,10

CNAE (Classificação Nacional das Atividades Econômicas). Para ver a pesquisa salarial completa para o segmento, clique nas empresas da lista. Para ver outros segmentos e pesquisas em estados e cidades específicas, utilize a nossa Pesquisa Salarial e filtre a busca por CNAE.

Quanto ganham profissionais de Gastronomia por jornada de trabalho

Desconto PS Plu

layStation®

Relação jornada de trabalho/salário. Filtro de amostragem com 287 profissionais admitidos e desligados. A relação abrange somente Tecnólogo em Gastronomia em regime integral de trabalho.

Cálculo de acordo com a carga horária mensal e salário

TOTAL:	239
JORNADA:	44
REF.:	220
SALÁRIO MENSAL:	2.534,57
SALÁRIO HORA:	11,52
TOTAL:	19
JORNADA:	40
REF.:	200
SALÁRIO MENSAL:	4.309,01
SALÁRIO HORA:	21,55
TOTAL:	6
JORNADA:	42
REF.:	210
SALÁRIO MENSAL:	2.220,83
SALÁRIO HORA:	10,58
TOTAL:	5
JORNADA:	20
REF.:	100
SALÁRIO MENSAL:	3.222,40
SALÁRIO HORA:	32,22
TOTAL:	3
JORNADA:	43
REF.:	215
SALÁRIO MENSAL:	2.250,00
SALÁRIO HORA:	10,47
TOTAL:	1
JORNADA:	24
REF.:	120
SALÁRIO MENSAL:	2.327,00
SALÁRIO HORA:	19,39

No Brasil, todo trabalhador contratado com carteira assinada, ou seja, numa relação de emprego, tem a jornada de trabalho estipulada no contrato de trabalho. A lei exige que fique clara, por escrito, a duração do trabalho que esse profissional terá de cumprir.

∨

Salários por porte da empresa e nível profissional



Desconto

PlayStation®

acordo com pesquisa do Salario.com.br junto aos dados oficiais do CAGED de profissionais demitidos no mercado de trabalho.

Metodologia: Salários de 151 profissionais demitidos pelas empresas.

	Micro
NÍVEL 1	2.687,41
NÍVEL 2	2.869,97
NÍVEL 3	3.186,66
	Pequenas
NÍVEL 1	2.680,55
NÍVEL 2	2.863,12
NÍVEL 3	3.179,81
	Médias
NÍVEL 1	2.989,61
NÍVEL 2	3.172,18
NÍVEL 3	3.488,86
	Grandes Empresas
NÍVEL 1	3.618,52
NÍVEL 2	3.801,09
NÍVEL 3	4.117,78

- *Tecnólogo em Gastronomia Nível I: até 4 anos;
- *Tecnólogo em Gastronomia Nível II: de 4 a 6 anos;
- *Tecnólogo em Gastronomia Nível III: acima de 6 anos na empresa até sua demissão;

Gostou da pesquisa e deseja utilizá-la?

Toda essa pesquisa salarial para Tecnólogo em Gastronomia pode ser utilizada para fins acadêmicos, empresariais estratégicos e matérias em portais, sites, blogs e redes sociais desde que seja citada a fonte com um link para o site **Salario.com.br**.



Sobre nossos dados Onde usam nossos dados Termos de Uso Política de Privacidade Sobre nós

Contato

© Salario.com.br - Salários das Profissões





MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

044.
Jca

Contrato n° 566/22
Dispensa de Licitação n° 059/22
SENAC/PR/N° 50261/2022 (Convênio 1731)

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO COM DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 059/22 QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARAPONGAS PR E O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO PARANÁ – SENAC/PR, POR MEIO DA SUA UNIDADE DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA EM APUCARANA.

MUNICÍPIO DE ARAPONGAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob n.º 76.958.966/0001-06, com sede na Rua Garças, n.º 750 – Centro, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Sérgio Onofre da Silva, portador da cédula de identidade RG n.º 34369845 SSP/PR e CPF n.º 477.980.099-49, e o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO PARANÁ – SENAC/PR**, pessoa jurídica de direito privado, entidade de formação profissional sem fins lucrativos, “serviço social autônomo”, criado pelo Decreto Lei n.º 8.621, de 10 de janeiro de 1946, por meio da sua Unidade de Educação Profissional e Tecnológica em Apucarana, com endereço à Rua Gastão Vidigal, n.º 185, Centro, CEP 86.800-050, Apucarana – Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 03.541.088/0031-62, doravante denominado **CONTRATADO**, neste ato representado por Sidnei Lopes de Oliveira, brasileiro, solteiro, portador da cédula de idade, RG n.º 8.006.954-5 SSP/PR e inscrito no CPF/MF n.º 023.465.999-80, firmam o presente contrato em observância à Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, bem como as demais normas que regulam a espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

É objeto do presente instrumento a prestação de serviços pelo **CONTRATADO**, para a realização de cursos, conforme especificações que seguem:

Ítem	Título	Nº Turmas	Max. Alunos	C.H/Turma	Valor p/Turma	Valor Total
1	Preparo de Sopas	1	20	15	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
2	Massas e Risotos	1	20	15	R\$ 4.200,00	R\$ 4.200,00
3	Panetones, Bolos e Roscas Natalinas	1	20	15	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
4	Comida de Boteco	2	20	15	R\$ 4.300,00	R\$ 8.600,00
5	Preparo de Tortas e Doces	1	20	15	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
6	Preparo de Salgados fritos e assados	1	25	21	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
Valor Total						30.000,00

Parágrafo primeiro: Para a efetivação da matrícula dos alunos no curso ora contratado, estes deverão possuir escolaridade e faixa etárias abaixo especificadas:

Ítem	Título	Idade Mínima	Escolaridade
1	Preparo de Sopas	18 (dezoito) anos	5º ano do Ensino Fundamental
2	Massas e Risotos	18 (dezoito) anos	5º ano do Ensino Fundamental
3	Panetones, Bolos e Roscas Natalinas	16 (dezesesseis) anos	5º ano do Ensino Fundamental

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/01/2023 13:12 -03:00 -03
PARA CONFIRMAÇÃO DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://ic.atende.net/inf637h7504R7h63>





MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

045.
Jes

4	Comida de Boteco	18 (dezoito) anos	7º ano do Ensino Fundamental
5	Preparo de Tortas Doces	16 (dezesesseis) anos	7º ano do Ensino Fundamental
6	Preparo de Salgados Fritos e Assados	18 (dezoito) anos	7º ano do Ensino Fundamental

Parágrafo Segundo: Os Cursos serão realizados em espaço físico adequado, na dependência disponibilizada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS ATRIBUIÇÕES DO CONTRATANTE

1. Efetuar o pagamento do curso conforme disposto na cláusula quarta;
2. Indicar os participantes do curso acima citado, atendendo ao limite máximo estabelecido na cláusula primeira, bem como apresentar toda documentação necessária para a efetivação da matrícula;
3. Dar ao **CONTRATADO** as condições necessárias à regular execução do contrato;

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS ATRIBUIÇÕES DO CONTRATADO

1. Planejar, coordenar, executar, supervisionar e avaliar as atividades específicas da ação educacional decorrente deste contrato;
2. Recrutar, selecionar, orientar e remunerar os instrutores que irão atuar no curso;
3. Fornecer o material didático, se previsto na programação;
4. Emitir certificado aos alunos concluintes aprovados;
5. Emitir as Notas Fiscais/faturas correspondentes aos valores definidos na cláusula quarta.

CLÁUSULA QUARTA – DOS VALORES E FORMA DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** pagará ao **CONTRATADO**, o valor total de **R\$ 30.000,00 (trinta mil reais)**, que serão pagos proporcionalmente às horas de serviços realizadas no mês, em até 30 (vinte) dias após a apresentação de fatura.

Parágrafo primeiro: A Unidade de Educação Profissional e Tecnológica do SENAC em Apucarana, responsável por executar os cursos, fará a emissão da Nota Fiscal mensalmente, considerando o cronograma da carga horária realizada neste período (mensal), bem como emitirá as faturas e receberá os pagamentos conforme os prazos supramencionados.

Parágrafo segundo: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

O valor avençado não sofrerá reajuste na vigência do contrato, em razão do contido no art. 8º da Lei Federal nº 8.666/93.



MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

046.

Yew

CLÁUSULA SEXTA – DOS REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

Na realização da matrícula dos alunos, deverá-se observar os requisitos constantes nos Regimentos Internos e Sistema de Gestão Escolar do SENAC-PR, que, por sua vez, disciplina os referenciais e pré-requisitos de cada de curso.

CLAUSULA SÉTIMA – DOS REQUISITOS PARA APROVAÇÃO

Os requisitos para aprovação e os critérios de frequência mínima dos alunos serão aplicados de acordo com o(s) curso(s) contratado(s), respeitando as situações definidas no Regimento Escolar e também no cadastro de curso do Sistema de Gestão Escolar do SENAC.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As obrigações decorrentes deste contrato consubstanciar-se-ão na própria Nota de Empenho, que onerará(ão) a(s) dotação(ões) do orçamento vigente, nas quais existem recursos reservados para a despesa que o presente Processo originará neste exercício:

Recursos Utilizados	
Código Reduzido	905
Órgão:	8 – Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
Unidade:	1 – Manutenção dos serviços da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
Ação:	2034 – Manutenção dos serviços da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
Vínculo:	896 - Convênio nº 000005/19 - SEAB - Cozinha Comunitária
Subelemento:	3.339.039.999.900.000.000 – Demais serviços de terceiros, pessoa jurídica
Recursos Utilizados	
Código Reduzido	452
Órgão:	8 – Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
Unidade:	1 – Manutenção dos serviços da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
Ação:	2034 – Manutenção dos serviços da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
Vínculo:	0 - Recursos Ordinários (Livres)
Subelemento:	3.339.039.999.900.000.000 – Demais serviços de terceiros, pessoa jurídica

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

O descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas sujeitará a CONTRATADA à aplicação das penalidades previstas na sessão II do capítulo IV da Lei Federal nº. 8.666/93.

Parágrafo Primeiro:

No termo de contrato, em caso de atraso injustificado no cumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo de eventuais sanções cíveis e criminais, serão aplicadas à contratada as penalidades seguintes:

I - 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso injustificado na execução do objeto;

II - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato quando não realizado ou não entregue o objeto (inexecução total), ou entrega de objeto fora das especificações contratadas;

O atraso injustificado na conclusão do objeto importará em não pagamento de quaisquer valores, o que se dará apenas quando os serviços forem integralmente concluídos.

Os atrasos injustificados que extrapolem o limite de 30 (trinta) dias serão interpretados como inexecução, total ou parcial, das obrigações assumidas e sujeitarão a contratada ao previsto no Parágrafo Segundo desta cláusula, e à rescisão do contrato administrativo celebrado, bem como responsabilidade por perdas e danos.

Parágrafo Segundo:

Nos termos do contrato, em caso de inexecução, total ou parcial, das obrigações assumidas, sem prejuízo de eventuais sanções cíveis e criminais, serão aplicadas à contratada as penalidades seguintes:

047.
Jen



MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

- a) advertência;
- b) multa, equivalente a 10% (dez por cento) do valor do contrato celebrado ou da parcela inadimplida quando houver inexecução parcial;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, conforme estabelecido no parágrafo quinto desta cláusula;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em caso de infração contratual considerada gravíssima, fraude ou uma das condutas previstas na seção III do capítulo IV da Lei Federal nº. 8.666/93, e conforme parágrafo sexto desta cláusula.

Parágrafo Terceiro:

Quando, ressalvados os casos previstos no parágrafo segundo, a contratada infringir qualquer outra obrigação contratualmente assumida, sujeitar-se-á a multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor do contrato administrativo celebrado.

Parágrafo Quarto:

O valor de eventual multa aplicada, será descontado, quando houver, do valor da garantia prestada, prevista no § 1º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93, retido dos pagamentos devidos pela Administração Pública Municipal ou cobrado judicialmente quando não houver o pagamento voluntário.

Parágrafo Quinto:

A suspensão temporária impedirá o fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública pelos seguintes prazos:
I – 6 (seis) meses, nos casos de:

- a) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;
- b) alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida.

II – 01 (um) ano, nos casos de:

- a) retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.
- b) paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;
- c) inexecução parcial de obra, serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.

III – 02 (dois) anos, nos casos de:

- a) entregar como verdadeira, mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
- b) inexecução total de obra, serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.

Parágrafo Sexto:

Será declarado inidôneo, ficando impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, por dois anos, o fornecedor que:

- a) praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; ou
- b) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

Parágrafo Sétimo:



MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

042
Jaw

A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste instrumento e no art. 87 da Lei n.º 8.666/93.

Parágrafo Oitavo:

A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

Parágrafo Nono:

A aplicação das sanções administrativas, inclusive as cláusulas penais, não exime a contratada da responsabilidade civil e penal a que estiver sujeita.

Parágrafo Décimo:

A aplicação de penalidades por descumprimento das cláusulas estabelecidas neste instrumento seguirão o procedimento estabelecido no Decreto Municipal n.º 090 de 15 de fevereiro de 2016.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO

A presente prestação de serviços pelo **CONTRATADO** ou pelas pessoas designadas pelo mesmo, junto ao **CONTRATANTE**, não caracteriza relação empregatícia sob qualquer forma, ficando sob a responsabilidade do **CONTRATADO**, as obrigações concernentes à legislação tributárias, sociais e trabalhistas, pertinentes aos docentes contratados para o desenvolvimento do curso.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

A Contratada executará o presente contrato de forma direta, contratando os profissionais que julgar necessário para o bom e fiel desempenho do objeto do presente contrato, assumindo integral responsabilidade, ficando vedada a subcontratação, a não ser com a anuência expressa da Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

O presente Contrato terá duração e vigência de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, e será executado nos prazos estabelecidos em cronograma de execução elaborado em conjunto entre a Contratante e Contratada.

Parágrafo único: O prazo poderá ser revisto nas hipóteses e forma a que alude o artigo 57, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Quaisquer alterações no presente contrato, somente serão aceitas quando previamente aprovada pelas partes e constituindo objeto de Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido ou denunciado a qualquer momento e por ambas as partes pelo não cumprimento ao estabelecido, bastando para tanto, simples troca de informação por escrito de tal decisão, respeitando a continuidade das ações porventura em andamento, quando da rescisão antecipada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GESTÃO DO CONTRATO

A servidora NIELE CRISTINA LIMA DE MELO - 874.751.709-3, será a responsável pela gestão do presente contrato, coordenando, controlando e avaliando a execução do mesmo no decorrer de todo o seu período de vigência.

Parágrafo único: Fica responsável pela fiscalização da execução do presente contrato a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, através da servidora TEREZINHA ZIN CANASSA - 803.625.599-53

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O Presente Instrumento Contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

049.
JF



MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:- CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO E ANTIFRAUDE – PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO: A contratada deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta Cláusula, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática colusiva": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes de órgãos de controle, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nesta cláusula; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de órgãos de controle promover inspeção.

Parágrafo Primeiro - Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma

Parágrafo Segundo - Na execução do presente contrato é vedado ao Município de Arapongas e à Contratada e/ou a empregado seu, e/ou a preposto seu, e/ou a gestor seu, de qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (Leis Anticorrupção), ainda que não relacionadas com o presente Contrato.

Parágrafo Terceiro - A CONTRATADA deverá conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referentes ao objeto contratado para os servidores dos órgãos e entidades públicas concedentes e do órgão de controle interno e externo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base nas legislações em vigor, em especial pela Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS OBRIGAÇÕES REFERENTE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

O Contratante se obriga ainda a cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados - Lei 13.709/2018, no que for cabível em face do objeto deste contrato, em especial a:

I - Guardar sigilo quanto aos dados pessoais aos quais eventualmente tenham acesso em razão da execução deste objeto;

II - Tratar os dados pessoais recebidos de acordo com a finalidade da contratação (convênio/parceria/credenciamento), de modo legítimo e lícito, entendendo-se por tratamento de dados os atos que se refiram a coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração de dados;



MUNICÍPIO DE ARAPONGAS
ESTADO DO PARANÁ

050.
YJW

III - Garantir ao titular de dados a consulta gratuita e facilitada aos seus dados pessoais, bem como a forma, duração e finalidade do tratamento;

IV - Não utilizar os dados pessoais recebidos ou tratá-los com fins discriminatórios, ilícitos, abusivos ou para finalidade distinta da contratação;

V - Fazer uso somente dos dados pessoais que forem imprescindíveis à execução do objeto;

VI - Adotar todas as medidas previstas em Lei para evitar o vazamento de dados pessoais que receber ou o acesso por pessoal não autorizado;

Parágrafo Primeiro - Em caso de vazamento de dados pessoais, adotar as providências necessárias para mitigar as consequências do dano, informando ao Contratante, no prazo de até 48 horas:

I - a descrição da natureza dos dados pessoais afetados;

II - as informações sobre os titulares envolvidos;

III - a indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados, observados os segredos comercial e industrial;

IV - os riscos relacionados ao incidente;

V - os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata;

VI - as medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;

Parágrafo Segundo - Demonstrar, sempre que solicitado, a adoção de medidas eficazes para comprovar a observância e o cumprimento das normas de proteção de dados;

Parágrafo Terceiro - Utilizar medidas técnicas e organizacionais de modo a proteger os dados pessoais de tratamento não autorizado;

Parágrafo Quarto - Armazenar os dados somente pelo período necessário para cumprir as obrigações contratuais e legais;

Parágrafo Quinto - Apagar todos os dados pessoais quando solicitado pelo Município ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual a retenção dos dados;

Parágrafo Sexto - Anonimizar os dados pessoais quando solicitado pelo Município, ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual.

Parágrafo Sétimo - Não compartilhar com terceiros, em hipótese alguma, os dados pessoais que receber em decorrência do contrato.

Parágrafo Oitavo - O contratado ficará obrigado a reparar os danos patrimoniais ou morais, individuais ou coletivos, que sua ação ou omissão, no exercício da atividade de tratamento de dados pessoais relativas ao contrato, em violação à legislação de proteção de dados pessoais, causarem ao Município ou a terceiros, sem prejuízo das demais sanções contratuais.



MUNICÍPIO DE ARAPONGAS

ESTADO DO PARANÁ

051
Jew

Parágrafo Nono - As partes obrigam-se, sempre que aplicável, a atuar no presente Contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), tratando dados pessoais exclusivamente para as finalidades relacionadas ao contrato.

Parágrafo Décimo - No âmbito deste contrato, a qualificação das partes enquanto agentes de tratamento de dados pessoais respeitará os ditames da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, de modo que a CONTRATADA, quando atuar conforme as orientações estabelecidas pela CONTRATANTE, se qualifica como Operador de dados pessoais.

Parágrafo Décimo Primeiro - Prevalece sobre as disposições acima o contexto fático inerente à atividade de tratamento realizada por qualquer um dos contratantes, de modo que o tratamento de dados pessoais para finalidades que superem o contexto deste contrato será de responsabilidade da parte que lhe der causa.

Parágrafo Décimo Segundo - O CONTRATANTE e o CONTRATADO comprometem-se a cumprir integralmente o contido na Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – e na Política de Segurança da Informação e Proteção de Dados (PSIPD) do SENAC/PR (disponível para download em https://www.pr.senac.br/downloads/PSI/Politica-Seguranca-Informacao_SenacPR.pdf).

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Arapongas, para dirimir questões oriundas da implementação do objeto deste Termo, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que possa ser.

E, por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente instrumento em 03 (Três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo indicadas, para que se produza o necessário efeito legal.

Arapongas, 06 de dezembro de 2022.



Assinado de forma digital por
SERGIO ONOFRE DA
SILVA:477.980.099-49
Dados: 10/01/2023 13:13:22

SÉRGIO ONOFRE DA SILVA
CONTRATANTE



Assinado de forma digital por
NIELE CRISTINA LIMA DE
MELO:874.751.709-34
Dados: 10/01/2023 15:02:15

NIELE CRISTINA LIMA DE MELO
Gestora do Contrato

SIDNEI LOPES DE
OLIVEIRA:0234659
9980

Assinado de forma digital por
SIDNEI LOPES DE
OLIVEIRA:02346599980
Dados: 2022.12.20 16:35:58
-03'00'

SIDNEI LOPES DE OLIVEIRA
CONTRATADA



Assinado eletronicamente por
TEREZINHA ZIN CANASSA
803.625.599-53
Dados: 11/01/2023 14:23:51
-03:00

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil

TEREZINHA ZIN CANASSA
Fiscal do Contrato

Testemunhas:



Assinado eletronicamente por
DIRCEU DE CASTRO VIEIRA
JUNIOR
058.734.409-13
Dados: 10/01/2023 13:12:14
-03:00

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil



Documento assinado digitalmente

LUCAS SALVALAGGIO DA SILVA

Data: 16/12/2022 10:54:43-0300

Verifique em <https://verificador.iti.br>



Município de Toledo
Solicitação 704/2023
Indicação de Recursos Orçamentários

052
Jew

Solicitação		Emite em	Quantidade de itens
Número	Tipo		
704	Contratação de Serviço	14/02/2023	10
Solicitante		Processo Gerado	
Código	Nome	Número	
1070259	DIEGO BONALDO	2379/2023	
Local			
701	GAB SECRET DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E DESENV.ECONÔMICO		
Órgão			
11	SECRETARIA DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECON		
Forma de pagamento			
Descrição		Tipo	
O Senac fará a emissão da NF de acordo com a carga horária executada no mês.		Depósito bancário	
Entrega			
Local		Prazo	
		0 Dias	

Descrição:

Processo de dispensa de licitação para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/PR- Unidade Toledo, CNPJ 03.541.088/0006-51. O SENAC, criado pelo Decreto-lei nº 8.621/1946, é uma entidade privada com fins públicos e administrada pela Confederação Nacional do Comércio. AMPARO LEGAL: Inciso XV do artigo 75 da Lei 14.133/21, com o fim de disponibilizar curso de qualificação profissional, em nível de qualificação e aperfeiçoamento, para os municípios de Toledo, através do intercâmbio de conhecimento técnico e tecnológico e da implementação do Programa de Educação Profissional, sendo realizado as horas práticas em locais a serem definidos por esta Secretaria.

Justificativa:

Justifica-se a contratação considerando a natureza da instituição a ser contratada que é o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC, entidade de direito privado, cuja existência está expressamente consagrada. A realização de cursos de formação, qualificação e aprimoramento, visam garantir aos trabalhadores a formação e qualificação profissional adequada ao exercício da função no mercado de trabalho, atuando como instrumento de fomento social em benefício da coletividade, sendo corolário dos direitos básicos da pessoa humana, dos valores sociais do trabalho, do princípio da dignidade da pessoa humana e do princípio do pleno emprego, com vistas ao desenvolvimento do mercado de trabalho municipal.

Lote
001 Lote 001

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
	11 SECRETARIA DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO				
	004 FUNDO MUNICIPAL DO TRABALHO				
	11.334.0028-2118 ATIVIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DO TRABALHO				
	3.3.90.39.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA				
	3.3.90.39.99.99 DEMAIS SERVIÇOS DE TERCEIROS, PESSOA JURÍDICA				
	10580 0000 Recursos Ordinários (Livres)				Do Exercício
057259	Curso lógica da programação	H/A	30,00	206,6667	6.200,00
057261	Curso programação em java	H/A	36,00	200,00	7.200,00
057262	Curso alongamento de cílios	H/A	15,00	340,00	5.100,00
060262	Curso de Serviços de cozinha	H/A	45,00	224,4444	10.100,00
060265	Curso de Preparo de Massas	H/A	15,00	353,333	5.300,00
060266	Curso de Preparo de lanches	H/A	15,00	353,333	5.300,00
060267	Curso de Estrutura de Dados Python	H/A	36,00	200,00	7.200,00
062665	Curso de Excel - Recursos Básicos	H/A	15,00	240,00	3.600,00
062666	Curso de Excel - Recursos Avançados	H/A	21,00	242,857	5.100,00
062667	Curso de Preparo de Tortas Doces e Salgadas	H/A	15,00	353,333	5.300,00
Total da dotação					60.400,00
TOTAL					60.400,00



Município de Toledo
Solicitação 704/2023
Indicação de Recursos Orçamentários

Equipamento

Página:2

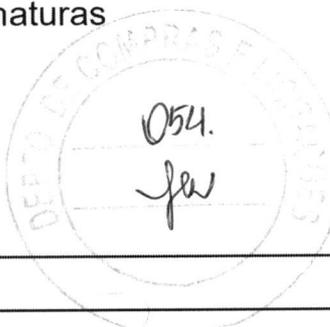
TOTAL GERAL 60.400,00

Subtotal por fonte de recurso e conta de despesa

11.004.11.334.0028.2118	60.400,00
Cod 10580 Fonte 00000 G.Fonte E	60.400,00



Documento: 13425/2023 - SSM 704 - SENAC.pdf
Data: 27/04/2023 11:00:24



Situação: Encaminhado para assinatura

Servidor

Assinado em



O documento foi assinado por DIEGO BONALDO na data 27/04/2023 14:58. Assinatura realizada através do login do usuário.
Para mais informações, acessar o link:
<http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#/consulta-anexo-assinado/documento/13425/2023>





Processo: 5734/2023

Data: 18/04/2023 17:02:02

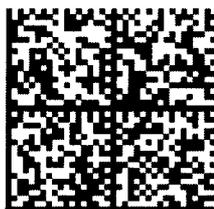
Situação: Encaminhado

Requerente: SECRETARIA DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E

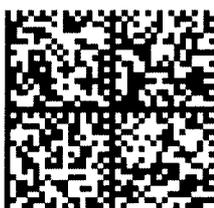
Contato: SECRETARIA DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - Tel:4530558987

Assunto: Inexigibilidade - Dispensa

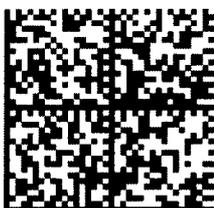
Descrição: Dispensa para contratação de cursos do SENAC

055.
flv

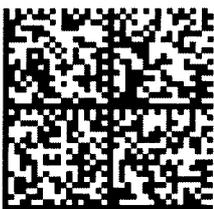
O documento foi assinado por GILBERTO LUIS SCHIZZI na data 28/04/2023 10:54. Assinatura realizada através do login do usuário. Para mais informações, acessar o link: <http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#!/consulta-anexo-assinado/anexo/5734/16/2023>



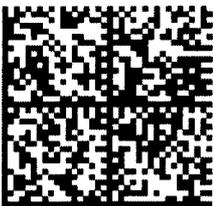
O documento foi assinado por MARCOS ANTONIO BACCAN na data 28/04/2023 13:47. Assinatura realizada através do login do usuário. Para mais informações, acessar o link: <http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#!/consulta-anexo-assinado/anexo/5734/16/2023>



O documento foi assinado por CLEUSA ELAINE SCHNEE ULLMANN na data 28/04/2023 15:33. Assinatura realizada através do login do usuário. Para mais informações, acessar o link: <http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#!/consulta-anexo-assinado/anexo/5734/16/2023>



O documento foi assinado por JADYR CLAUDIO DONIN na data 28/04/2023 17:00. Assinatura realizada através do login do usuário. Para mais informações, acessar o link: <http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#!/consulta-anexo-assinado/anexo/5734/16/2023>



O documento foi assinado por LUIS ADALBERTO BETO LUNITTI PAGNUSSATT na data 02/05/2023 12:57. Assinatura realizada através do login do usuário. Para mais informações, acessar o link: <http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#!/consulta-anexo-assinado/anexo/5734/16/2023>



Equipário

Município de Toledo - 2023

Solicitação 704/2023

Planilha quantitativa



Página: 1

Lote		Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
001 Lote 001					
Código	Nome				
057259	Curso lógica da programação	H/A	30,00	206,6667	6.200,00
057261	Curso programação em java	H/A	36,00	200,00	7.200,00
057262	Curso alongamento de cílios	H/A	15,00	340,00	5.100,00
060262	Curso de Serviços de cozinha	H/A	45,00	224,4444	10.100,00
060265	Curso de Preparo de Massas	H/A	15,00	353,333	5.300,00
060266	Curso de Preparo de lanches	H/A	15,00	353,333	5.300,00
060267	Curso de Estrutura de Dados Python	H/A	36,00	200,00	7.200,00
062665	Curso de Excel - Recursos Básicos	H/A	15,00	240,00	3.600,00
062666	Curso de Excel - Recursos Avançados	H/A	21,00	242,857	5.100,00
062667	Curso de Preparo de Tortas Doces e Salgadas	H/A	15,00	353,333	5.300,00
TOTAL POR LOTE					60.400,00
TOTAL GERAL					60.400,00

ATO DE DESIGNAÇÃO – FISCAL DE CONTRATO

DADOS DA CONTRATAÇÃO

Solicitação Material/Serviço:	704	Processo Nº:	002379	Prazo de execução:	
Unidade Gestora:	GAB SECRET DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E DESENV. ECONÓMICO				
Objeto:	Processo de dispensa de licitação para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/PR- Unidade Toledo, CNPJ 03.541.088/0006-51. O SENAC, criado pelo Decreto-lei nº 8.621/1946, é uma entidade privada com fins públicos e administrada pela Confederação Nacional do Comércio. AMPARO LEGAL: Inciso XV do artigo 75 da Lei 14.133/21, com o fim de disponibilizar curso de qualificação profissional, em nível de qualificação e aperfeiçoamento, para os municípios de Toledo, através do intercâmbio de conhecimento técnico e tecnológico e da implementação do Programa de Educação Profissional, sendo realizado as horas práticas em locais a serem definidos por esta Secretaria.				

057.
ju

Dispõe sobre a designação de Fiscal para assistir e subsidiar o gestor do contrato indicado na epígrafe e dá outras providências.

A(o) DIEGO BONALDO no uso de suas atribuições, resolve:

Designar o servidor CRISTIANO JOSE DA SILVA, Fiscal de Contrato, que representará a Secretaria perante o contratado e zelará pela boa execução do objeto pactuado, exercendo as atividades de orientação, fiscalização e controle, devendo ainda:

- a) fiscalizar a execução do objeto do contrato, de acordo com o modelo de gestão previsto em contrato;
- b) apresentar ao gestor de contrato os relatórios de fiscalização;
- c) nos contratos de terceirização de serviços com cessão de mão-deobra em regime de dedicação exclusiva, verificar a regularidade do cumprimento, pelo contratado, de obrigações previdenciárias e trabalhistas;
- d) explicar ao contratado as dúvidas administrativas e técnicas surgidas na execução do objeto contratado;
- e) realizar, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados, e aprovar a planilha de medição emitida conforme disposto em contrato; MUNICÍPIO DE TOLEDO Estado do Paraná;
- f) avaliar os serviços executados pelo contratado, conforme critérios objetivos estabelecidos;
- g) determinar ao contratado a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços, exigíveis para a perfeita execução do objeto;
- h) exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;
- i) determinar, motivadamente, a substituição de empregado do contratado ou subcontratado que estiver comprometendo o bom andamento da execução;
- j) registrar as ocorrências relacionadas à execução do objeto e cientificar o contratado acerca de irregularidades, assinalando prazo para correção;
- k) manter contato com o preposto do contratado, promovendo as reuniões necessárias para a resolução de problemas na execução do contrato;
- l) manifestar-se nas solicitações de manutenção do contrato, prorrogações de prazo e alterações contratuais;
- m) verificar a qualidade, a quantidade e o uso correto dos materiais necessários à execução do contrato;
- n) requerer testes, exames e ensaios, quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;
- o) conferir as notas fiscais emitidas;
- p) receber provisoriamente o objeto do contrato; e

q) comunicar infrações não saneadas e solicitar a abertura de processo administrativo para aplicação de sanções à empresa contratada.

Na ausência do servidor supra designado, fica designado como suplente, com todas as funções inerentes à fiscalização o Servidor RAFAEL GUSTAVO CAVALLI.

Toledo PR, 20 de abril
de 2023.

Gestor/Ordenador de despesa
DIEGO BONALDO

Fiscal do Contrato
CRISTIANO JOSE DA SILVA

Suplente
RAFAEL GUSTAVO CAVALLI

056
fls



Documento: 12885/2023 - Ato de designação de fiscal de contrato.pdf

Data: 20/04/2023 11:42:48

Situação: Pendente de assinatura

Servidor

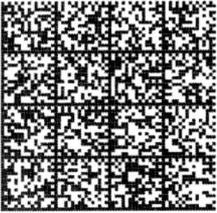
Assinado em



O documento foi assinado por DIEGO BONALDO na data 20/04/2023 12:41. Assinatura realizada através do login do usuário.

Para mais informações, acessar o link:

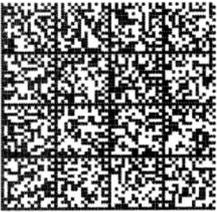
<http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#/consulta-anexo-assinado/documento/12885/2023>



O documento foi assinado por CRISTIANO JOSÉ DA SILVA na data 20/04/2023 13:41. Assinatura realizada através do login do usuário.

Para mais informações, acessar o link:

<http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#/consulta-anexo-assinado/documento/12885/2023>



O documento foi assinado por RAFAEL GUSTAVO CAVALLI na data 20/04/2023 13:42. Assinatura realizada através do login do usuário.

Para mais informações, acessar o link:

<http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#/consulta-anexo-assinado/documento/12885/2023>

equiplano

060.
flw

PEDIDO DE COTAÇÃO

DO OBJETO.

A presente licitação tem por objeto a contratação de um profissional habilitado em Gastronomia, para oferta de Oficinas de Culinária, de modo Itinerante nas áreas rural do município, para desenvolver o Projeto Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, conforme condições, quantidades e exigências contidas no Termo de Referência.

DESCRIÇÕES RESUMIDAS E QUANTITATIVOS.

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNI	Quant. Mensal	Valor Estimativo Anual
01	Profissional para Oferta de serviço de metodologia de Oficinas de Culinária, de modo Itinerante, nas área rurais.	MÊS	R\$ 4200,00	
				R\$ 50.000,00

Valor total R\$ 50.000,00 (Cinquenta mil reais).

Validade da Proposta é até 07/04/2024.

Taline Rolim Cruz Kulesza
Jaguariaíva 07 de fevereiro 2024
Taline Rolim Cruz kulesza
23765377000137-CNPJ



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

Relação das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 14/02/2024 até 14/02/2024)

Nº Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Total	Venceu	
Material: 2731447 - Gastrônomo/Culinarista para prestação de serviço de oficineiro										
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	MINISTERIO DA ECONOMIA	-	12,000	2670,3100	32043,7200	Sim ***	
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	INSTITUTO EDUCA MAIS (IE+)	-	12,000	3302,4500	39629,4000	Não	
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	QUERO EDUCACAO SERVICOS DE INTERNET LTDA	-	12,000	3270,9200	39251,0400	Não	
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	MUNICIPIO DE ARAPONGAS	-	12,000	4300,0000	51600,0000	Não	
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	MUNICIPIO DE TOLEDO	-	12,000	7182,2208	86186,6500	Não	
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	TALINE ROLIM CRUZ KULESZA 04997598933	-	12,000	4200,0000	50400,0000	Não	
9/2024	14/02/2024	14/04/2024	1	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA	-	12,000	3500,0000	42000,0000	Não	
							Preço Médio -->	4060,8400	48730,0800	
							Preço Médio Total -->	4060,8400	48730,0800	

OGL
Jm



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Jaguariaíva, 14 de fevereiro de 2024.

Ref: Protocolo Nº 13345/2023

À

Secretaria Municipal de Finanças e Planejamento

SOL. PARECER CONTÁBIL

Solicito indicação de Reserva Orçamentária para fins de abertura de Processo de Contratação Direta na Modalidade **Credenciamento** objetivando o Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

Valor (R\$)

R\$ 48.730,08 (quarenta e oito mil, setecentos e trinta reais, e oito centavos)

Subcrevo-me.


Fernanda Souza
AGENTE DE CONTRATAÇÃO
Decreto Municipal Nº 180/2023



Departamento de Compras e Licitação

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / financas@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO

PARECER CONTÁBIL Nº. 025/2024

PROCOLO Nº. 13345/2024

Da consulta:

A Superintendência de Governança de Aquisições e Contratações solicita parecer sobre existência de dotação orçamentária para contratação do seguinte objeto:

Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva-PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela SHADS.

Da análise:

Após análise da consulta, constatamos que o valor estimado a ser licitado é de R\$ 48.730,08 (quarenta e oito mil, setecentos e trinta reais e oito centavos) e poderão ser utilizados os seguintes recursos para pagamento da despesa:

Órgão: 08 Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Agropecuário - SEDEA

Und: 001 Gestão Administrativa

Projeto/Atividade: 2.030 Manutenção dos Serviços Administrativos da SEDEA

Elemento de Despesa: (148) 3.3.90.39.00.00.00.00 Outros Serviços Pessoa Jurídica

Fonte de Recurso: 1000 – Recursos Ordinários (Livres)

Órgão: 12 Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social - SHADS

Und: 001 Gestão Administrativa

Projeto/Atividade: 2.075 Manutenção dos Serviços Administrativos da SHADS

Elemento de Despesa: (369) 3.3.90.39.00.00.00.00 Outros Serviços Pessoa Jurídica

Fonte de Recurso: 1000 – Recursos Ordinários (Livres)

Para os exercícios posteriores, os pagamentos decorrentes da execução do serviço objeto da presente licitação, correrão por conta das correspondentes dotações orçamentárias aprovadas na Lei Orçamentária Anual respectiva, sendo que as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo e alterações orçamentárias. Considerando as informações contidas no processo administrativo, atestamos a existência de dotação orçamentária para ocorrer com o eventual processo licitatório. Ressalve-se, contudo, que o presente parecer se restringe meramente a indicar a existência de dotações orçamentárias específicas e suficientes, não havendo com isso destaque ou aprisionamento de recursos, ou seja, visa tão somente apontar a existência de previsão de recursos orçamentários no exercício para fins de atendimento a Lei nº. 14.133/21, preferencialmente realizar ata de registro de preço. A análise de existência de disponibilidade de recursos financeiros fica reservada para momento posterior a confirmação da contratação e anterior a realização da despesa decorrente da etapa de empenho, conforme art. 58 e da Lei 4.320/64.

Jaguariaíva em, 19 de fevereiro de 2024.

SANDRO PAULO CARNEIRO

Contador Municipal

MIRIAN NUNES NACLI RAMOS

Diretora de Departamento de Planejamento e Gestão Convênios e Prestação de Contas



Secretaria Municipal de Finanças e Planejamento

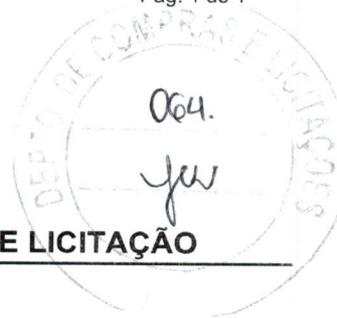
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA - Jaguariaíva - PR
CEP: 84200-000 CNPJ: 76.910.900/0001-38 Telefone: (43) 3535-9400
E-mail: comprasjag@gmail.com

Pág. 1 de 1



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) responsável por esta entidade, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 14.133/2021 e suas alterações legais, resolve:

1 - Autorizar a abertura do presente processo administrativo de licitação, assim identificado:

Processo Administrativo: 15/2024
Modalidade: Inexigibilidade de licitação
Forma de Julgamento: Menor Preço
Forma de Pagamento: 30 DIAS
Prazo de Entrega: IMEDIATA
Local de Entrega: Caminhos do Sertão
Vigência:
Objeto da Licitação: Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

Observações:

Recursos orçamentários: PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

Organograma	Descrição da Despesa	Máscara	Valor Estimado
08.001	Manutenção dos Serviços Administrativos da SMDEA	08.001.23.122.0003.2030.3.3.90.39.00	R\$ 24.365,04
12.001	Manutenção dos Serviços Administrativos da SMHDES	12.001.08.122.0003.2075.3.3.90.39.00	R\$ 24.365,04
Total Entidade:			R\$ 48.730,08
Total Entidade:			R\$ 48.730,08

Descrição do item	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Previsto
Gastrônomo/Culinarista para prestação de serviço de oficinairo	MES	12	48.730,08

Total Previsto: 48.730,08

Jaguariaíva, 19 de Fevereiro de 2024


Alcione Lemos
Prefeita



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / gabinete@jaguariaiva.pr.gov.br

GABINETE DA PREFEITA

JAGUARIAÍVA
A N O S

#rubricas20Dancos

DECRETO n.º 180/2023

Súmula: Dispõe sobre nomeação de Agente de Contratação, para conduzir os atos das Licitações e Contratações derivadas da Lei Federal n.º 14.133/2021.

A Prefeita Municipal de Jaguariaíva, Estado de Paraná, no uso de suas atribuições legais que são conferidas pela Lei Orgânica e pelo artigo 67, inciso X, XI e XXIV, e artigos 15 §8º, 51 e Parágrafos da Lei Federal n.º 8.666/93 com suas alterações,

Considerando o disposto no art. 8º. da Lei Federal n.º 14.133 de 1º. de abril de 2021,

DECRETA

Artigo 1º. Este Decreto dispõe sobre a nomeação de Agente de Contratação, Comissão de Contratação e sua Equipe de Apoio para conduzir os atos das Licitações e Contratações derivadas da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Artigo 2º. Fica NOMEADA, a servidora efetiva FERNANDA SOUZA, sob matrícula n.º 4.946, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º XX.XXX.499-1 SESP/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º XXX.XXX.779-61, para exercer a função de AGENTE DE CONTRATAÇÃO do Município de Jaguariaíva/Pr, a fim de conduzir os atos das Licitações e Contratações derivadas da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Parágrafo Único. Em licitação na modalidade Pregão, o Agente de Contratação responsável pela condução do certame será designado Pregoeiro.

Artigo 3º. Serão nomeados, para compor a COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO, para atuar em licitações que envolvam bens ou serviços especiais, desde que observados os requisitos estabelecidos no art. 7º. da Lei Federal n.º 14.133/2021, as senhoras PATRICIA KOPPEN, sob matrícula n.º 3.996, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º X.XXX.501-4 II/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º XXX.XXX.619-05, a senhora MARIA CRISTINA DE MELLO, sob matrícula n.º 3.371, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º X.XXX.597-5 II/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º XXX.XXX.059-61, e a senhora IONE APARECIDA MENDES DO PRADO, sob matrícula n.º 4.858, portadora da Cédula de Identidade R.G. n.º X.XXX.024-0 II/PR e inscrita no CPF/MF sob n.º XXX.XXX.899-07, as quais atuarão de forma remunerada nos termos das Leis Municipais n.º 2.847/2021 e 2.937/2022.

REPUBLICADO

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

EM 29/03/2023

Publicado em 24/03/2023

065

flw



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / gabinete@jaguariaiva.pr.gov.br

GABINETE DA PREFEITA

JAGUARIAÍVA

ANOS

#rumocao200anos

066.

Jen
Parágrafo Único. Auxiliarão como membros da Comissão de Apoio de forma voluntária e em procedimentos específicos, os seguintes servidores efetivos:

o **MARCELA BERTONI DE CARVALHO**, brasileira, solteira, servidora pública municipal com cargo em provimento efetivo de Nutricionista, portadora da Cédula de Identidade R.G. n°. X.XXX.559-1 II/PR e inscrita no CPF/MF n°. XXX.XXX.869-55;

o **RODOLFO GUERKE JUNIOR**, brasileiro, casado, servidor público municipal com cargo em provimento comissionado de Diretor de Tecnologia e Informação, portador da Cédula de Identidade R.G. n°. XX.XXX.596-0 SESP/PR e inscrito no CPF /MF sob n°. XXX.XXX.339-06;

o **GILSON DE MELO TEIXEIRA**, brasileiro, solteiro, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Analista de Planejamento e Orçamento, portador da Cédula de Identidade R.G. n°. X.XXX.950-7 II/PR e inscrito no CPF/MF sob n°. XXX.XXX.149-50;

o **ROGÉRIO FRACALOSI**, brasileiro, divorciado, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Farmacêutico Bioquímico, portador da Cédula de Identidade R.G. n°. X.XXX.798-2 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob n°. XXX.XXX.399-78;

o **SERGIO CRUZ**, brasileiro, casado, servidor público municipal com cargo em provimento efetivo de Engenheiro Civil, portador da Cédula de Identidade R.G. n°. X.XXX.550-1 II/PR e inscrito no CPF/MF sob n°. XXX.XXX.649-00;

Artigo 4º. Os servidores efetivos VINICIUS WEIGERT, PATRICIA DE SOUZA SETTER e ANA CLAUDIA RODRIGUES DE MELLO atuarão como Agente de Contratação, nas ausências ou afastamentos legais da titular servidora FERNANDA SOUZA, constante do artigo 2º. deste Decreto, em processos que esta não puder atuar.

Parágrafo Único. Os servidores mencionados no *caput* deste artigo, auxiliarão na condição de Agente de Contratação no desempenho de suas atribuições, sempre que forem solicitados.

Artigo 5º. Integram o rol de atribuições do Agente de Contratação e do Pregoeiro(a) à tomada de decisões, o acompanhamento do trâmite da licitação, o impulsionamento do procedimento licitatório e a execução de quaisquer outras atividades necessárias, ao bom andamento do certame até a homologação, e das contratações diretas, incluindo a solicitação de emissão de Pareceres Técnicos e Jurídicos, para subsidiar as suas decisões.

§1º. O Agente de Contratação convocará os membros da Comissão de Contratação e Equipe de Apoio quando necessário, e delegará as atribuições para o regular desenvolvimento das Licitações e Contratações do Município de Jaguariáiva.

C
T



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / gabinete@jaguariaiva.pr.gov.br

GABINETE DA PREFEITA

JAGUARIAÍVA
10 ANOS

004 #rhumacs200anos
fw

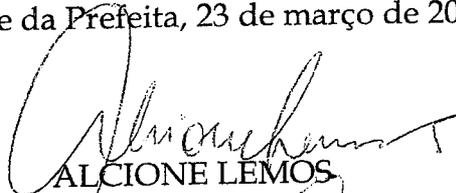
32º. O Agente de Contratação convocará servidores públicos efetivos, que possuam conhecimento técnico acerca do objeto da licitação, para auxiliarem em atos dos certames.

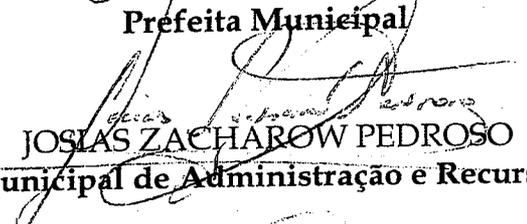
Artigo 6º. Os serviços prestados em decorrência deste Decreto serão remunerados nos termos do art. 6º. da Lei Municipal nº. 2.847/2021 e Lei nº. 2.937/2022.

Artigo 7º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições dos Decretos nº. 349/2022 e 044/2023.

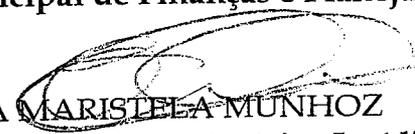
Artigo 8º. Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Gabinete da Prefeita, 23 de março de 2023.


ALCIONE LEMOS
Prefeita Municipal


JOSIAS ZACHAROW PEDROSO
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos


BRUNA SILVA MIRANDA ZIVIGICÓSKI
Secretária Municipal de Finanças e Planejamento


TANIA MARISTELA MUNHOZ
Secretária Municipal de Negócios Jurídicos

Republicado por incorreção.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO

MODALIDADE INEXIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024.

068
Jev

O Município de Jaguariaíva/PR, por intermédio da Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social – SHADS, através da Comissão de Licitação, torna público que está instaurando processo de CREDENCIAMENTO, através do presente instrumento, fundamentado no art. 79, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, segundo as condições estabelecidas no presente Edital.

1- DO OBJETO

1.1. O presente edital de credenciamento tem por objetivo o Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social, conforme tabela abaixo:

Item	Curso	Nº Turmas	Meses	Carga Horaria Semanal	Valor Mensal	Valor Total
01	Profissional de Gastronomia para prestação de serviço de oficineiro no Projeto de Intervenção Caminhos do Sertão.	01	12	8 horas	R\$ 4.060,840	R\$ 48.730,08

1.2. As turmas serão distribuídas no período de fevereiro/2024 a fevereiro/2025 nos seguintes dias da semana; quarta-feira (das 09h às 17h), em cada Pólo, sendo estes o do Bairro dos Lanças e Morro Azul, com suas comunidades.

1.3. As turmas serão compostas por no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.

1.4. Para participação, exige-se Formação de Nível Superior nas áreas de gastronomia, culinária e áreas afins, mediante apresentação de documentos comprobatórios.

1.5. Deverá ainda possuir habilidades relacionadas à área de Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Panificação, Cozinha Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal.

1.6. O local de prestação de serviço será de acordo com planejamento de execução das oficinas





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

em áreas rurais do município, sendo que o deslocamento será de aproximadamente 45 (quarenta e cinco) quilômetros, para desenvolvimento de suas oficinas de forma semanal, deslocamento este que deverá se dar com veículo próprio.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Formação de Nível Superior nas áreas de: gastronomia, culinária e áreas afins, cursos Técnicos com experiência apresentar documentos comprobatórios.
- 2.2 Possuir habilidades relacionadas à área de língua portuguesa e matemática básica;
- 2.3 Experiência em docência com cursos que comprovem através de cursos e fotos.
- 2.4 Mostrar flexibilidade às mudanças, inovações e empreendedorismo.

3. DA INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO

- 3.1. Os documentos serão recebidos a partir do dia 26 de fevereiro de 2024 até o dia 12 de março de 2024, às 9h50min, no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, com **ABERTURA DOS ENVELOPES ÀS 10:00 HORAS DO DIA 12 DE MARÇO DE 2024.**

4. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

- 4.1. Os interessados deverão apresentar envelopes fechados, devidamente lacrados e de forma não permitir a visualização do seu conteúdo, em cujas partes externas deverá constar:

ENVELOPE – DOCUMENTOS PESSOAIS E DE HABILITAÇÃO.

NOME: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE PARA CONTATO: _____

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO DA INEXIGIBILIDADE 02/2024

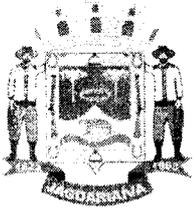
5. DA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

- I. Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG);
- II. Cópia autenticada do Inscrição no cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- III. Comprovante de Residência atualizado;
- IV. Cópia autenticada do Diploma e Histórico de conclusão de curso superior;
- V. Currículo Profissional;
- VI. Comprovante de Experiência profissional devendo deter experiência nos cursos relacionados e comprovar a natureza da experiência profissional.
- VII. Certidão Antecedentes Criminais;



Departamento de Compras e Licitação

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

070.
JCB

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

5.1. Para Micro Empreendedores Individuais:

5.1.1. Além de toda a documentação dos itens anteriores, Certificado de Condição de Microempreendedor Individual e Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.

6. DO JULGAMENTO

6.1. O Julgamento da Habilitação e o resultado do Credenciamento dos participantes será feito no dia 12 de março de 2024, às 10 horas, com abertura dos envelopes.

6.2. Será desconsiderada a documentação que contrarie os requisitos expressos neste Edital ou em desacordo com as formalidades prescritas.

6.3. Os candidatos habilitados serão convocados para entrevista no dia 13 de março de 2024 às 13h30min, como critério final.

6.4. A equipe gestora da Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social poderá, durante análise da documentação, convocar os interessados para quaisquer esclarecimentos, porventura necessária.

7. DO CRITÉRIO DE DESEMPATE *de Julgamento e Classificação:*

7.1 Processados todos os resultados e identificado empate entre dois ou mais aprovados, o desempate, para efeitos da classificação final, se dará nos termos abaixo definidos:

- 1ª preferência: candidatos que comprovarem maior tempo de efetivo exercício da função;
- 2ª preferência: maior idade considerando dia, mês e ano do nascimento;

8. DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

8.1. A remuneração será de acordo com a tabela do item 1.1. baseando-se no valor mensal expresso em reais, considerando ainda a formação do profissional e seu conhecimento.

8.2. O Pagamento será efetuado sobre o crédito pago e previsto, serão retidas as contribuições social para Seguridade Social aos segurados vinculados do RGPS/INSS, até o limite máximo do salário - contribuição e o IRRF – Imposto de Renda Retido na Fonte, conforme limites e condições previstas na legislação vigente.

8.3. O pagamento será efetuado até o 5º dia útil de cada mês através de depósito em conta bancária.

9. DO TERMO DE COMPROMISSO

9.1. Em caso de desistência da vaga, o candidato assinará termo de desistência da mesma, possibilitando a convocação do candidato subsequente na lista de espera.

9.2. Assumindo a vaga o candidato se compromete cumprir a carga horária conforme tabela do item 1.1.

9.3. Compromete-se também, a participar de outros eventos que porventura a Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social promover durante a vigência do contrato.

9.4. Os profissionais que porventura deixarem de atender às expectativas mencionadas no presente edital, estarão suscetíveis a dispensa dos serviços prestados.





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

071
JW
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

10. DA VIGÊNCIA

10.1. O presente edital terá validade de 01 (um) ano, a contar de sua publicação.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. As Alterações de endereço e telefone, deverão ser comunicadas à Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

11.2. Informações sobre este credenciamento poderão ser tratadas na Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social, situada à Rua Eduardo Ribas, nº 250, Cidade Alta, telefone (43) 3535-9323.

11.3. As dúvidas quanto à interpretação dos termos deste edital, bem como, quaisquer outras informações, deverão ser solicitadas à Comissão Permanente de Licitação, situada à Praça Izabel Branco, nº 142, Cidade Alta, na Cidade de Jaguariáiva/PR.

11.4. Obedecidas às condições previstas no contrato, o credenciado poderá, com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias, pedir desligamento.

11.5. A Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social poderá, obedecidas às condições previstas no contrato e no seu interesse, descredenciar o profissional que não atender as necessidades pré-estabelecidas.

11.6. A Participação no presente processo de Credenciamento implica na aceitação integral e irretratável de todas as condições exigidas neste edital e nos documentos que dele fazem parte, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

11.7. Nenhuma indenização será devida aos credenciados pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos ao presente credenciamento.

11.8. Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguariáiva/PR para dirimir as questões decorrente do presente Edital, inclusive quanto à execução do contrato que vier ser celebrado.

Jaguariáiva, 19 de fevereiro de 2024.

VINICIUS WEIGERT

Presidente da Comissão de Licitação





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

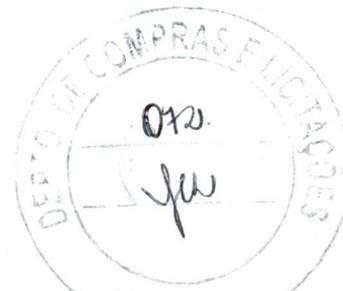
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Jaguariáiva, 19 de fevereiro de 2024.

Ref.: Protocolo nº 13345/2023

SOLICITAÇÃO DE PARECER JURÍDICO



Por meio do presente, solicitamos Parecer Jurídico acerca de análise do Edital preliminar de procedimento licitatório que objetiva o **Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariáiva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão"**, promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

Seguem dados do processo:

Inexigibilidade de Licitação Nº 02/2024

Processo Administrativo Nº 15/2024/DCL

Apresentamos nossos votos de elevada estima e distinta consideração.

Fernanda Souza

AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Decreto Municipal Nº 180/2023



Departamento de Compras e Licitação

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

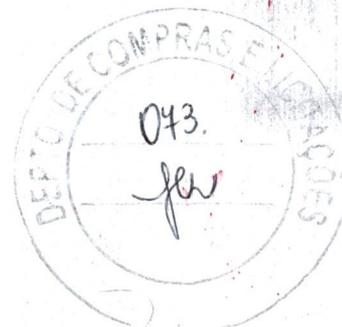
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariaíva - PR / Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400

CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS



#rumocacs200anos



AO PROCURADOR MUNICIPAL

Dr. Wilian

Para exarar parecer sobre o edital e minuta do contrato.

Jaguariaíva, 20 de fevereiro de 2024.

TANIA MARISTELA MUNHOZ

Secretária de Negócios Jurídicos do Município



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariaíva - PR / Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

044.
Jo

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS

PARECER JURÍDICO

PROCESSO LICITATÓRIO N° 015/2024 – Chamamento Público – Credenciamento
MODALIDADE: INEXIGIBILIDADE N.º 002/20223 - CREDENCIAMENTO.
SOLICITANTE: SECRETARIA HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SHADS, .
ASSUNTO: Credenciamento de profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão, promovido pela SHADS.

I. RELATÓRIO

Trata-se de solicitação de parecer jurídico sobre o edital de chamamento público para credenciamento de profissional para prestação de serviços na área de gastronomia e culinária, de acordo com informações preambulares, conforme justificativa inclusa no Termo de Referência e documentos anexos ao processo – Processo n.º 13345/2023.

Constam dos autos os seguintes documentos:

- Solicitações dos interessados – Ofício n.º 1085/2023-SHADS;
- Estudos Técnicos Preliminares;
- Termos de Referência;
- Cotações de Preços;
- Previsões orçamentárias – Parecer Contábil n.º 025/2024 – fls. 063;
- Autorização da Prefeita Municipal, com indicação dos recursos orçamentários: 10.001.11.333.0016.2032.3.3.90.39.00 – fls. 064;
- Folha de informação da assessoria jurídica do Departamento de Compras e Licitações;
- Decreto de designação do agente de contratação;
- Minuta de Edital e seus anexos;

Passemos a análise jurídica da contratação.

II. CONSIDERAÇÕES NECESSÁRIAS

Primeiramente cumpre ressaltar que o exame jurídico prévio das minutas de editais de licitação, bem como as dos contratos, acordos, convênios ou ajustes de que trata o artigo 53¹,

¹ Art. 53. Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante **análise jurídica da contratação**.

§ 1º Na elaboração do parecer jurídico, o órgão de assessoramento jurídico da Administração deverá:

I - apreciar o processo licitatório conforme critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade;

II - redigir sua manifestação em linguagem simples e compreensível e de forma clara e objetiva, com apreciação de todos os elementos indispensáveis à contratação e com exposição dos pressupostos de fato e de direito levados em consideração na análise jurídica;

§ 3º Encerrada a instrução do processo sob os **aspectos técnico** e jurídico, a autoridade determinará a divulgação do edital de licitação conforme disposto no art. 54.

§ 4º Na forma deste artigo, o órgão de assessoramento jurídico da Administração também realizará controle prévio de legalidade de contratações diretas, acordos, termos de cooperação, convênios, ajustes, adesões a atas de registro de preços, outros instrumentos congêneres e de seus termos aditivos.

§ 5º É dispensável a análise jurídica nas hipóteses previamente definidas em ato da autoridade jurídica máxima competente, que deverá considerar o baixo valor, a baixa complexidade da contratação, a entrega imediata do bem ou a utilização de minutas de editais e instrumentos de contrato, convênio ou outros ajustes previamente padronizados pelo órgão de assessoramento jurídico.



Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 4º Andar, Cidade Alta - Jaguariaíva - PR - 84200-000

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS

da Lei Federal 14.133/2021, é exame “que se restringe à parte jurídica e formal do instrumento, não abrangendo a parte técnica dos mesmos.” (Tolosa Filho, Benedito de Licitações: Comentários, teoria e prática: Lei nº 8.666/93. Rio de Janeiro: Forense, 2018, p.119).

Os pareceres jurídicos visam sugerir providências administrativas a serem estabelecidas nos atos da administração pública e a análise desta Procuradoria Jurídica tem por base as informações prestadas e a documentação encaminhada pelos órgãos competentes e especializados da Administração Pública constantes no processo.

Assim, os documentos trazidos até esta Procuradoria tem caráter de veracidade, pois não possui a Procuradoria Jurídica o dever, os meios ou sequer a legitimidade de diligenciar sobre a conveniência e a oportunidade dos atos administrativos a serem realizados, deflagrados pelo processo licitatório.

Tal manifesto tem caráter de apoio e possui viés opinativo sobre a contratação em tela, não representando prática de ato de gestão, mas sim uma aferição jurídica que se restringe a análise dos aspectos de legalidade nos termos do artigo 53 da Nova Lei de Licitações e Contratos, aferição que, inclusive, não abrange o conteúdo de escolhas gerenciais específicas ou mesmo elementos que fundamentaram a decisão contratual do administrador, em seu âmbito discricionário.

III. MÉRITO.

Verifica-se que o presente procedimento, visa a análise do edital de chamamento para credenciamento de prestador de serviços para ministração de curso dentro do Projeto “Fortalecendo e Desenvolvimento Mulheres Nas Áreas Ruras de Jaguariaíva/PR”, conforme disposições indicativas nos termos de referência e estudo técnico preliminar.

Conforme consta no termo de referência, a Secretaria Solicitante descreve o detalhamento do objeto (item 2.2), sua justificativa (item 3.1) e justificativa de preço, vejamos:

2.2.1. *As turmas serão distribuídas no período fevereiro/2024 a janeiro/2025, nos seguintes dias da semana: quarta-feira no horário das 09:00 às 17:00 horas.*

3.1. *Além dos aspectos definidos no Projeto de Intervenção “Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR – Turismo Caminhos do Sertão, podemos destacar que a contratação de um profissional altamente qualificado para o projeto de fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR é de extrema importância, considerando a complexidade e especificidade dos objetivos do projeto, frente a vários aspectos, dentre eles integração de diversas secretarias e oferecer oficinas de capacitação e empoderamento para mulheres nas áreas rurais.*

8.4. *Após análise dos valores praticados no mercado, considerando as fontes de consulta apresentadas, o preço máximo foi obtido através da média. O valor proposto dentro do referencial de R\$. 3.500,00 de forma mensal, se efetivara em razão das oficinas ofertadas, para dar a viabilidade ao Projeto Caminhos do Sertão, o valor se deu com base nas tabelas consultadas nos sites, e tendo como referência e estimativa uma média, e pelo fato que a instrutora se deslocará por mais de 45 quilômetros para poder desenvolver duas oficinas de forma semanal.*

Contudo, para prosseguimento da disputa, é necessário que o edital encartado contemple os requisitos do art. 25² da Lei Federal 14.133/2021 trazendo no seu preâmbulo o

² Art. 25. O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento.

§ 1º Sempre que o objeto permitir, a Administração adotará minutas padronizadas de edital e de contrato com cláusulas uniformes.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

076.
JW

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguaraiava - PR / Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguaraiava.pr.gov.br / juridico@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS

número de ordem, a secretaria interessada, a sua modalidade, o tipo de procedimento auxiliar da licitação, bem como a menção de que o procedimento será regido pelas Leis nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 268/2023 de 26/04/2023. Além, é claro, do local, dia e horário para recebimento dos documentos e propostas de preço.

Não obstante, constam ainda: o objeto da licitação; os prazos e condições para a contratação; as sanções para o caso de inadimplemento; as condições de participação das empresas e a forma de apresentação das propostas; os **critérios de julgamento**; o local, horários e formas de contato com o Departamento de Licitação para esclarecimento, protocolo de impugnações e recursos administrativos; condições de pagamento, critério de aceitabilidade das propostas de preço; critérios de reajustes; e, relação dos documentos necessários a habilitação.

O edital também deverá atender o que determina legislação em vigor, trazendo em anexo a minuta do contrato, o termo de referência e modelo de todas as declarações que deverão integrar os documentos inerentes a habilitação.

A minuta deve estar em consonância com a legislação que orienta a matéria, trazendo em seu bojo as cláusulas exigidas pela legislação, nos termos do art. 92 da Lei Federal 14.133/2021, que assim dispõe:

Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:

- I - o objeto e seus elementos característicos;
- II - a vinculação ao edital de licitação e à proposta do licitante vencedor ou ao ato que tiver autorizado a contratação direta e à respectiva proposta;
- III - a legislação aplicável à execução do contrato, inclusive quanto aos casos omissos;

§ 2º Desde que, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar, não sejam causados prejuízos à competitividade do processo licitatório e à eficiência do respectivo contrato, o edital poderá prever a utilização de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local da execução, conservação e operação do bem, serviço ou obra.

§ 3º Todos os elementos do edital, incluídos minuta de contrato, termos de referência, anteprojeto, projetos e outros anexos, deverão ser divulgados em sítio eletrônico oficial na mesma data de divulgação do edital, sem necessidade de registro ou de identificação para acesso.

§ 4º Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o edital deverá prever a obrigatoriedade de implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme regulamento que disporá sobre as medidas a serem adotadas, a forma de comprovação e as penalidades pelo seu descumprimento.

§ 5º O edital poderá prever a responsabilidade do contratado pela:

- I - obtenção do licenciamento ambiental;
- II - realização da desapropriação autorizada pelo poder público.

§ 6º Os licenciamentos ambientais de obras e serviços de engenharia licitados e contratados nos termos desta Lei terão prioridade de tramitação nos órgãos e entidades integrantes do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama) e deverão ser orientados pelos princípios da celeridade, da cooperação, da economicidade e da eficiência.

§ 7º Independentemente do prazo de duração do contrato, será obrigatória a previsão no edital de índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado e com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

§ 8º Nas licitações de serviços contínuos, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento será por:

- I - reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais;
- II - repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

§ 9º O **edital poderá**, na forma disposta em regulamento, exigir que percentual mínimo da mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação seja constituído por:

- I - mulheres vítimas de violência doméstica;
- II - oriundos ou egressos do sistema prisional.



Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 4º Andar, Cidade Alta - Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariaíva - PR / Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS

- IV - o regime de execução ou a forma de fornecimento;
V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;
VI - os critérios e a periodicidade da medição, quando for o caso, e o prazo para liquidação e para pagamento;
VII - os prazos de início das etapas de execução, conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo, quando for o caso;
VIII - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica;
IX - a matriz de risco, quando for o caso;
X - o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços, quando for o caso;
XI - o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso;
XII - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas, inclusive as que forem oferecidas pelo contratado no caso de antecipação de valores a título de pagamento;
XIII - o prazo de garantia mínima do objeto, observados os prazos mínimos estabelecidos nesta Lei e nas normas técnicas aplicáveis, e as condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso;
XIV - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo;
XV - as condições de importação e a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso; XVI - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;
XVII - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
XVIII - o modelo de gestão do contrato, observados os requisitos definidos em regulamento;
XIX - os casos de extinção.

Por fim, em análise, observo que da presente data até a realização do certame há tempo hábil para convocação dos interessados em participar do certame, devendo ser observado o prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis exigidos pelo art. 55 da Lei 14.133/2021.

Assim, deve-se atentar para que no presente procedimento seja seguida a legalidade, devendo ser aplicada a legislação vigente e que orientam o procedimento licitatório. A análise da minuta de edital e de contrato será conduzida à luz da legislação aplicável ao presente caso, Lei 14.133/2021.

O presente parecer é prestado sob o prisma estritamente jurídico, não competindo a essa assessoria jurídica adentrar no mérito da conveniência e oportunidade dos atos praticados



Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 4º Andar, Cidade Alta - Jaguariaíva - PR - 84200-000



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariáiva - PR / Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535-9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS



pelos gestores públicos.

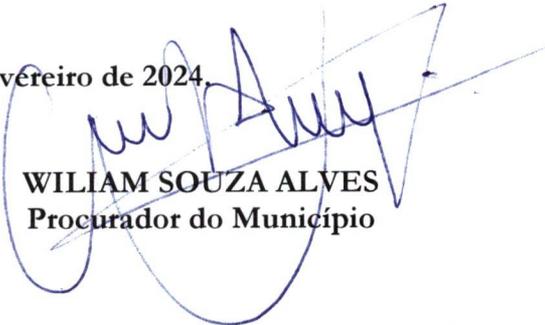
IV. CONCLUSÃO.

Ante o exposto, o Edital de Credenciamento – Inexigibilidade n.º 02/2023, do presente processo, para atender as exigências contidas na Lei 14.133/2021, **deverá retificado para: 1) inclusão dos critérios de julgamento e classificação dos credenciados, 2) adequação do valor estimado no termo de referência – item 8.1 com a referência do valor mensal do objeto indicado na minuta do edital**, assim, com as devidas ressalvas em destaque e com grifos em caneta no edital para fins de correção e adequação a nova lei 14.133/2021, e após a devida retificação do edital, esta Procuradoria é **FAVORÁVEL** a realização do certame licitatório pretendido por esta Municipalidade.

Por derradeiro, cumpre salientar que a Procuradoria emite parecer sob o prisma estritamente jurídico, não lhe competindo adentrar a conveniência e à oportunidade dos atos praticados no âmbito da Administração, nem analisar aspectos de natureza eminentemente técnico-administrativa, além disso, este parecer é de caráter meramente opinativo, não vinculando, portanto, a decisão do Gestor Municipal (TCU, Acórdão nº 2935/2011, Plenário, Rel. Min. WALTON ALENCAR RODRIGUES, DOU de 17/05/2011). No entendimento de JUSTEN FILHO (2014. p. 689) “o essencial é a regularidade dos atos, não a aprovação da assessoria jurídica”, ou seja, o gestor é livre no seu poder de decisão. Desta forma, ressalvado o caráter opinativo desta alçada jurídica, e com o inarredável respeito ao entendimento diverso, este é o entendimento.

É o Parecer, S. M. J.

Jaguariáiva-PR, 21 de fevereiro de 2024.


WILIAM SOUZA ALVES
Procurador do Município





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

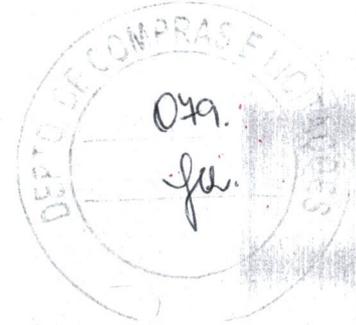
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariáiva - PR / Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS

#rumcaos200anos



AO SUPERINTENDENTE DE GOVERNANÇA DE AQUISIÇÕES E
CONTRATAÇÕES

SR. SUPERINTENDENTE

Ratifico o parecer do Procurador Municipal.

Aguarde-se a sessão designada.

Atenciosamente,

Jaguariáiva, 21 de fevereiro de 2024.

TANIA MARISTELA MUNHOZ

Secretária de Negócios Jurídicos



Prezados

O item 3.2 do termo de referência aponta a modalidade aplicável sendo está o credenciamento, que nos termos da lei 14133 de 2021, Art. 6º, inciso XLIII é o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;

Os requisitos necessários, estão contidos no item 5 do Termo de Referência "DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO E DA DAS FORMAS E CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO FORNECEDOR".

O prazo de vigência está contido no item 2.2.7., bem como a preconização de rodízio de 6 meses entre os interessados:

O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da emissão com contrato/ata, prorrogáveis nos termos da legislação, na forma de rodízio entre os credenciados;

Ainda cabe lembrar que o **Credenciamento é um** dos procedimentos auxiliares das licitações e das contratações, regidos pela Lei 14.133/2021, no caso em tela, uma contratação por inexigibilidade, Art 79, inciso I:

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

Quanto aos critérios estabelecidos no Parágrafo único do mesmo artigo da lei 14.133/2021, apontamos:

- a. A publicação do edital é uma prática contante na administração bem conduzida pelos agentes de contratação, atendendo ao inciso I;
- b. A forma objetiva de distribuição de demanda, nos termos do inciso II, será rodízio, conforme item 2.2.7 do TR, na hipóteses de mais de um credenciado, quando o cronograma da secretaria não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados;
- c. o edital de chamamento de interessados prevê as condições padronizadas de contratação, previstas nos requisitos de contratação;
- d. Avaliou-se a adequação do valor da contratação por meio de uma análise detalhada, que considerou a média e excluiu o arredondamento, dentre os quatro valores identificados, bem como dois parâmetros fundamentais: as fontes de análise dos valores praticados no mercado. O preço máximo foi determinado pela média calculada a partir das quatro fontes identificadas, resultando em um valor médio estimado de R\$ 3.567,32.

Luiza Lourenço



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

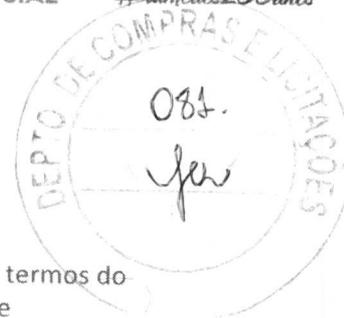
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#sumcoacs200anos

TERMO DE REFERÊNCIA



1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Credenciamento de profissional para oficinas de gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR - Turístico Caminhos do Sertão", qualificado, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. DOS ITENS E QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	<p>Credenciamento de Profissional para prestação de serviço no Projeto de Intervenção</p> <p>Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR, no Projeto Turístico Caminhos do Sertão.</p> <p>Será utilizado a metodologia de oficina de culinária com os mais variados encontros como recurso para poder desenvolver as mais diversas situações, colocando as mesmas para poder se compreender nesse processo</p> <p>Os encontros ocorrerão de forma quinzenal em cada unidade polo, que nesse escopo se elege a comunidade dos Lanças de Cima e do Morro Azul, para desenvolver as oficinas, sendo que cada encontro terá duração de no mínimo 04 horas e no máximo 08 horas semanais em cada encontro. Sendo no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.</p>	Mensal	12

2.2. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

2.2.1. As turmas serão distribuídas no período fevereiro/2024 a fevereiro/2025, nos seguintes dias da semana: Quarta-feira no horário das 09:00 as 17:00 horas.

2.2.2. As turmas serão compostas por no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumoccs200Anos

- 0823
Jpw
- 2.2.3. Formação de Nível Superior nas áreas de gastronomia, apresentar documentos comprobatórios.
- 2.2.4. Possuir habilidades relacionadas à área Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Pañificação, Cozinha Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal.
- 2.2.5. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum e de caráter continuado.
- 2.2.6. O local de prestação de serviço será de acordo com planejamento de execução das oficinas em áreas rurais do município, sendo que o deslocamento será de aproximadamente 45 quilômetros pra poder desenvolver suas oficinas de forma semanal, com veículo próprio.
- 2.2.7. O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da emissão com contrato/ata, prorrogáveis nos termos da legislação, na forma de rodízio entre os credenciados;

3. DA JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DO PEDIDO

3.1. Da justificativa do Objeto

Além dos aspectos definidos no Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres, nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR - Turístico Caminhos do Sertão, podemos destacar que a contratação de um profissional altamente qualificado para o projeto de fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR é de extrema importância, considerando a complexidade e especificidade dos objetivos do projeto, frente a vários aspectos, dentre eles integração de diversas secretarias e oferecer oficinas de capacitação e empoderamento para mulheres nas áreas rurais. Para alcançar com sucesso esses objetivos, é crucial contar com um especialista que tenha habilidades e conhecimentos específicos em culinária tradicional, educação e empreendedorismo feminino. Além disso o projeto se destina a atender às necessidades únicas das mulheres rurais de Jaguariaíva/PR. Uma profissional credenciada, com experiência em trabalhar com populações rurais e questões de gênero através da culinária, pode desenvolver e implementar programas de treinamento e capacitação que sejam mais efetivos e culturalmente sensíveis, promovendo um impacto positivo nas vidas dessas mulheres.

O envolvimento da comunidade é fundamental para o sucesso do projeto. Uma profissional qualificada pode desempenhar um papel vital ao motivar e incentivar as mulheres nas áreas rurais a participarem das oficinas e atividades do projeto, criando um ambiente de apoio e empoderamento e empreendedor.

O projeto também está alinhado com as diretrizes estabelecidas na Resolução nº 109/2009, que trata da tipificação dos serviços socioassistenciais. Ele se concentra em Grupos de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, direcionados especificamente para mulheres adultas na faixa etária de 18 a 59 anos que residem na área rural do município. O objetivo é promover o fortalecimento e o empoderamento dessas mulheres, capacitando-as para enfrentar os desafios do machismo estrutural que persiste na sociedade. o rompimento de ciclo, visa contribuir para que as mulheres se percebam como pessoas responsáveis e capazes de enfrentar diversos desafios, fortalecendo sua identidade enquanto mulheres na sociedade contemporânea.

Nesse sentido, como não há no quadro geral profissional altamente qualificado para oficina de culinária é essencial para alcançar esse objetivo, pois entendemos que é fundamental para o sucesso e eficácia do projeto de fortalecimento e desenvolvimento de mulheres nas áreas rurais de





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#sumocac200anos

Jaguariaíva/PR. A experiência e conhecimentos específicos desse profissional são essenciais para atender às necessidades únicas do público-alvo e contribuir para a transformação positiva das vidas das mulheres rurais na comunidade.

3.2. Da justificativa da modalidade:

O credenciamento de um profissional qualificado junto a empresas do ramo se configura como a solução mais pragmática e eficaz para as demandas específicas deste projeto. Esta abordagem oferece inúmeras vantagens que tornam sua implementação, sendo uma delas a flexibilidade na identificação e contratação de um profissional com as qualificações precisas necessárias para garantir o sucesso do projeto. Através desse processo, podemos adaptar rapidamente nossas necessidades às competências dos candidatos, assegurando que tenham as habilidades adequadas para cumprir os objetivos do projeto. Ao abrir o processo de credenciamento, estamos atraindo candidatos que já demonstraram sua competência e eficácia em projetos similares. Isso garante que o profissional escolhido tenha uma base sólida de experiência e conhecimento prático, o que é crucial para alcançar resultados satisfatórios.

Além disso, o procedimento do credenciamento pode ser utilizado pela Administração com o objetivo de dispor da maior rede possível de prestadores de serviços. Nessa situação, a inviabilidade de competição não decorre da ausência de possibilidade de competição, mas sim da ausência de interesse da Administração em restringir o número de contratados.

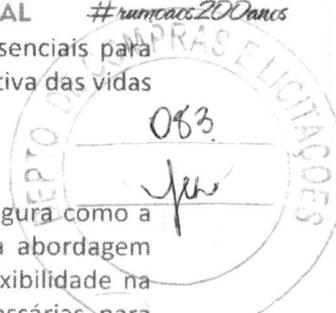
4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A Solução Proposta prevê:

- a. Desenvolver e implementar oficinas de capacitação e empoderamento para mulheres adultas (18-59 anos) que residem na área rural de Jaguariaíva/PR em turmas de até 12 alunas;
- b. Integrar várias secretarias municipais para fornecer uma abordagem abrangente no decorrer do projeto.
- c. Promover o engajamento comunitário para garantir a participação ativa das mulheres no projeto.
- d. Capacitar as mulheres para enfrentar desafios relacionados ao machismo estrutural e fortalecer sua identidade.

4.2. Obrigações da contratante

- a. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- B. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- b. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- c. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- d. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- e. Se deslocará por aproximadamente 45 quilômetros pra poder desenvolver suas oficinas de forma semanal, com veículo próprio.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva



084.

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#sumoccs200anos

- f. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.3. Obrigações da contratada

- a. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - b. efetuar a prestação de serviço, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos;
 - c. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - d. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5. DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO E DA DAS FORMAS E CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. O objeto a ser licitado, pelas suas características e com base nas justificativas acima mencionadas, necessita dos seguintes requisitos mínimos:

- 5.1.1. Em função da especificidade, não há necessidade de comprovação das habilitações fiscal, social e trabalhista, apenas documentação de pessoa física;
- 5.1.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento auxiliar de LICITAÇÃO, CREDENCIAMENTO, sendo necessário da documentação referente à habilitação:

I. PARA PESSOA FÍSICA:

- a. cópia autenticada do diploma e histórico de conclusão de curso superior curso em gastronomia, culinária e áreas afins;
- b. Currículo Profissional;
- c. Certidão Antecedentes Criminais;
- d. Comprovante de Residência atualizado;
- e. Cópia autenticada da carteira de Identidade (RG);
- f. Cópia autenticada de Inscrição no cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
 - a) Comprovante de tempo de serviço como docente ou técnico de ensino.
 - b) Comprovação de histórico de carga horária mínima de 30 horas nas seguintes disciplinas: Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Panificação, Cozinha Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal;





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

- c) Experiência profissional devendo apresentar experiência nos cursos relacionados deverá comprovar a natureza da experiência profissional.

5.1.3. DO CRITÉRIO DE DESEMPATE

I - Processados todos os resultados e identificado empate no total de pontos entre dois ou mais aprovados, o desempate, para efeitos da ordem de classificação final, se dará nos termos abaixo definidos:

- a) 1ª preferência: candidatos que comprovarem maior tempo de efetivo exercício da função;
b) 2ª preferência: maior idade considerando dia, mês e ano do nascimento;

6. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

6.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.4. Os mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre a prefeitura, e a contratada, através dos seus agentes de fiscalização e gestão, está definido em regulamento próprio;

6.5. Os agentes públicos designados para a fiscalização e gestão do contrato, serão:

I – Fiscal: Camila Rolim de Moura – Matrícula nº 2301

II – Gestor: Fábila Leocádia Kojo

6.6. As funções e responsabilidades dos Fiscais e Gestores estão publicadas no Decreto Municipal N. 99/2022 e nos termos da Lei Federal 14.133/2021, art. 117.

7. CRITÉRIOS DE ENTREGA, ACEITABILIDADE E PAGAMENTO

7.1. O prazo de entrega do objeto se der de forma imediata de acordo com planejamento do processo, em remessa única, no endereço indicado.

7.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.3. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva



O⁰⁸⁶
J

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#rumcaos200anos

7.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese e, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor da legislação vigente sobre licitações, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou recibo quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

8. DO VALOR ESTIMADO

8.1. O valor máximo da licitação para contratação com base nas quantidades estimadas a serem adquiridas é de R\$ 42.000,00 (quarenta e dois mil reais).

Descrição do item	Nº Turmas	Meses	Valor Mensal	Valor Total
Profissional de gastronomia para prestação de serviço no Projeto de Intervenção	01	12	R\$ 3.567,32	R\$ 42.807,84

8.2. A metodologia utilizada para composição das estimativas para o valor referência, bem como a forma de realização dessas, estão previstas no Decreto 99/2022, frente a pesquisas junto a órgãos públicos conforme evidencia-se no ETP.

8.3. Para a formação dos valores deste termo de referência, foram utilizados parâmetros de pesquisa em sites especializados e fornecedores, visto que não há no quadro geral cargo com valores aproximados e por se tratar de curso livre, buscando adequação ao projeto, para compor o valor do credenciamento, conforme demonstrado:

Consulta	Valor	Site
Educa Mais Brasil	R\$ 4.128,06(Master)	https://www.educamaisbrasil.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/salario-de-gastrologo-carreira
Quero Bolsa	R\$ 3.270,92, mais benefícios	https://querobolsa.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/quanto-ganha-tecnologo-em-gastronomia-salario
Caged	Média R\$ 2.670,31, mais benefícios	https://www.salario.com.br/profissao/tecnologo-em-gastronomia-cbo-271110/ (Consulta em 02/02/2024).
Fornecedor CNPJ 23.765.377/0001-37	4.200,00	Anexo





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#sumocms200anos

- 8.4. Após análise dos valores praticados no mercado, considerando as fontes de consulta apresentadas, o preço máximo foi obtido através da média entre os 4 fontes, perfazendo o valor de R\$ 3.567,32, se efetivara em razão das oficinas ofertadas, para dar a viabilidade ao Projeto Caminhos do Sertão.
- 8.5. Os credenciados se deslocarão por mais de 45 kilometros pra poder desenvolver suas oficinas de forma semanal.

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA PARA A DESPESA

- 9.1. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura deste exercício, e serão indicadas no parecer contábil;

10. IDENTIFICAÇÕES:

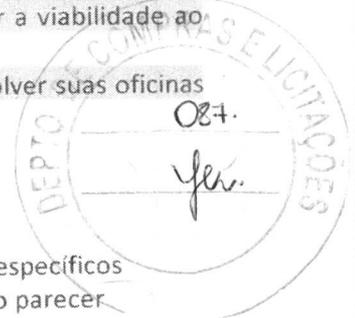
Camila Rolim de Moura

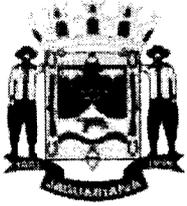
Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Fábila Leocádia Kojo

Secretária Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO

MODALIDADE INEXIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024.

086
ju

O Município de Jaguariaíva/PR, por intermédio da Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social – SHADS, através da Comissão de Licitação, torna público que está instaurando processo de CREDENCIAMENTO, através do presente instrumento, fundamentado no art. 79, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, segundo as condições estabelecidas no presente Edital.

1- DO OBJETO

1.1. O presente edital de credenciamento tem por objetivo o Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social, conforme tabela abaixo:

Item	Curso	Nº Turmas	Meses	Carga Horaria Semanal	Valor Mensal	Valor Total
01	Profissional de Gastronomia para prestação de serviço de oficineiro no Projeto de Intervenção Caminhos do Sertão.	01	12	8 horas	R\$ 4.070,46	R\$ 48.845,52

1.2. As turmas serão distribuídas no período de fevereiro/2024 a fevereiro/2025 nos seguintes dias da semana; quarta-feira (das 09h às 17h), em cada Pólo, sendo estes o do Bairro dos Lanças e Morro Azul, com suas comunidades.

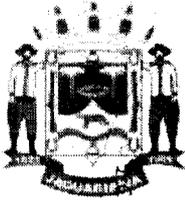
1.3. As turmas serão compostas por no mínimo 08 participantes e no máximo 12 participantes por encontro.

1.4. Para participação, exige-se Formação de Nível Superior nas áreas de gastronomia, culinária e áreas afins, mediante apresentação de documentos comprobatórios.

1.5. Deverá ainda possuir habilidades relacionadas à área de Técnicas Culinárias Básicas, Segurança de Alimentos, História da Alimentação, Cozinha Fria, Medidas em Alimentos e Bebidas, Nutrição Básica, Antropologia da Alimentação, Meio Ambiente e Sustentabilidade, Origem, Produção e Identificação de Alimentos, Ciências dos Alimentos, Técnicas Culinárias Avançadas, Planejamento de Cardápio, Confeitaria, Estrutura Física e Ergonomia em Restaurantes, Técnicas de Serviço Eventos Gastronômicos e Hospitalidade, Panificação, Cozinha Brasileira e Clássica Internacional, Empreendedorismo e Gestão de Pessoal.

1.6. O local de prestação de serviço será de acordo com planejamento de execução das oficinas





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

087
Jeu
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

em áreas rurais do município, sendo que o deslocamento será de aproximadamente 45 (quarenta e cinco) quilômetros, para desenvolvimento de suas oficinas de forma semanal, deslocamento este que deverá se dar com veículo próprio.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Formação de Nível Superior nas áreas de: gastronomia, culinária e áreas afins, cursos Técnicos com experiência apresentar documentos comprobatórios.
- 2.2 Possuir habilidades relacionadas à área de língua portuguesa e matemática básica;
- 2.3 Experiência em docência com cursos que comprovem através de cursos e fotos.
- 2.4 Mostrar flexibilidade às mudanças, inovações e empreendedorismo.

3. DA INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO

- 3.1. Os documentos serão recebidos a partir do dia 14 de março de 2024 até o dia 03 de abril de 2024, às 9h50min, no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Jaguariaíva, com **ABERTURA DOS ENVELOPES ÀS 10:00 HORAS DO DIA 03 DE ABRIL DE 2024.**

4. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

- 4.1. Os interessados deverão apresentar envelopes fechados, devidamente lacrados e de forma não permitir a visualização do seu conteúdo, em cujas partes externas deverá constar:

ENVELOPE – DOCUMENTOS PESSOAIS E DE HABILITAÇÃO.

NOME: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE PARA CONTATO: _____

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO DA INEXIGIBILIDADE 02/2024

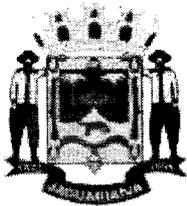
5. DA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

- I. Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG);
- II. Cópia autenticada do Inscrição no cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- III. Comprovante de Residência atualizado;
- IV. Cópia autenticada do Diploma e Histórico de conclusão de curso superior;
- V. Currículo Profissional;
- VI. Comprovante de Experiência profissional devendo deter experiência nos cursos relacionados e comprovar a natureza da experiência profissional.
- VII. Certidão Antecedentes Criminais;



Departamento de Compras e Licitação

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Ramal: 9407



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

010

fer

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

5.1. Para Micro Empreendedores Individuais:

5.1.1. Além de toda a documentação dos itens anteriores, Certificado de Condição de Microempendedor Individual e Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.

6. DO JULGAMENTO

6.1. O Julgamento da Habilitação e o resultado do Credenciamento dos participantes será feito no dia 12 de março de 2024, às 10 horas, com abertura dos envelopes.

6.2. Será desconsiderada a documentação que contrarie os requisitos expressos neste Edital ou em desacordo com as formalidades prescritas.

6.3. Os candidatos habilitados serão convocados para entrevista no dia 04 de abril de 2024 às 13h30min, como critério final.

6.4. A equipe gestora da Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social poderá, durante análise da documentação, convocar os interessados para quaisquer esclarecimentos, porventura necessária.

7. DO CRITÉRIO DE DESEMPATE

7.1 Processados todos os resultados e identificado empate entre dois ou mais aprovados, o desempate, para efeitos da classificação final, se dará nos termos abaixo definidos:

- a) 1ª preferência: candidatos que comprovarem maior tempo de efetivo exercício da função;
- b) 2ª preferência: maior idade considerando dia, mês e ano do nascimento;

8. DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

8.1. A remuneração será de acordo com a tabela do item 1.1. baseando-se no valor mensal expresso em reais, considerando ainda a formação do profissional e seu conhecimento.

8.2. O Pagamento será efetuado sobre o crédito pago e previsto, serão retidas as contribuições social para Seguridade Social aos segurados vinculados do RGPS/INSS, até o limite máximo do salário - contribuição e o IRRF – Imposto de Renda Retido na Fonte, conforme limites e condições previstas na legislação vigente.

8.3. O pagamento será efetuado até o 5º dia útil de cada mês através de depósito em conta bancária.

9. DO TERMO DE COMPROMISSO

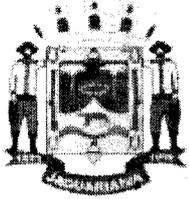
9.1. Em caso de desistência da vaga, o candidato assinará termo de desistência da mesma, possibilitando a convocação do candidato subsequente na lista de espera.

9.2. Assumindo a vaga o candidato se compromete cumprir a carga horária conforme tabela do item 1.1.

9.3. Compromete-se também, a participar de outros eventos que porventura a Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Social promover durante a vigência do contrato.

9.4. Os profissionais que porventura deixarem de atender às expectativas mencionadas no presente edital, estarão suscetíveis a dispensa dos serviços prestados.





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

10. DA VIGÊNCIA

10.1. O presente edital terá validade de 01 (um) ano, a contar de sua publicação.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. As Alterações de endereço e telefone, deverão ser comunicadas à Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

11.2. Informações sobre este credenciamento poderão ser tratadas na Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social, situada à Rua Eduardo Ribas, nº 250, Cidade Alta, telefone (43) 3535-9323.

11.3. As dúvidas quanto à interpretação dos termos deste edital, bem como, quaisquer outras informações, deverão ser solicitadas à Comissão Permanente de Licitação, situada à Praça Izabel Branco, nº 142, Cidade Alta, na Cidade de Jaguariaíva/PR.

11.4. Obedecidas às condições previstas no contrato, o credenciado poderá, com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias, pedir desligamento.

11.5. A Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social poderá, obedecidas às condições previstas no contrato e no seu interesse, descredenciar o profissional que não atender as necessidades pré-estabelecidas.

11.6. A Participação no presente processo de Credenciamento implica na aceitação integral e irretratável de todas as condições exigidas neste edital e nos documentos que dele fazem parte, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

11.7. Nenhuma indenização será devida aos credenciados pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos ao presente credenciamento.

11.8. Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguariaíva/PR para dirimir as questões decorrente do presente Edital, inclusive quanto à execução do contrato que vier ser celebrado.

Jaguariaíva, 12 de março de 2024.

ALCIONE LEMOS
PREFEITA MUNICIPAL





Artigo 3º - Fica Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Artigo 4º - Publicação, Registro, Anotação.

Gabinete da Prefeita, 04 de março de 2024

ALCIONE LEMOS
Prefeita Municipal

GLOCI DE LOURDES OLIVEIRA BARRETO
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos

BRUNA SILVA MIRANDA ZAVIGOSKI
Secretária Municipal de Finanças e Planejamento

TANIA MARISTELA MENEZES
Secretária Municipal de Negócios Jurídicos

CICERO VIEIRA TORRES NETO
Presidente do SAMAT

Republicado por incorreção.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

PORTARIA Nº. 001/2024 - SARH

Dispõe sobre a estabilidade de servidores e de outras providências.

GLOCI DE LOURDES OLIVEIRA BARRETO, Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos no uso das atribuições que lhe são conferidas em vigor e:

Considerando o Decreto nº 218/2024 que delega a Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos, Homologar Atos de Estabilidade por meio de Portaria aos servidores com cargo de provimento efetivo;

Considerando que os servidores cumpriram a prazo previsto no artigo 23 da Lei Municipal 2155/2016;

Considerando que os servidores foram avaliados por seus superiores hierárquicos e foram aprovados na Avaliação de Estratégia Probatória;

RESOLVE:

Art 1º - Conceder Estabilidade aos servidores abaixo relacionados:

Table with columns: MAT, NOME, CARGO, ADM. Lists names and positions of public servants.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal Jaguariáiva, 12 de março de 2024.

GLOCI DE LOURDES OLIVEIRA BARRETO
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos

EDITAL DE CONVOCAÇÃO - 043 CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2021

A Prefeitura de Jaguariáiva, Estado do Paraná, Senhora ALCIONE LEMOS, no uso das atribuições legais, e em atendimento ao Edital de Concurso Público nº 001/2021, resolve:

CONVOCA

Os candidatos abaixo relacionados, aprovados no Concurso Público Municipal, homologado através do Edital de Homologação nº 16/2022 para que no período de 13 a 22 de março de 2024 apresentem cópia dos seguintes documentos, acompanhados dos originais, junto ao Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva:

- 01) (uma) Foto 3x4 recente;
02) Carteira de Identidade;
03) Título de Eleitor;
04) Cadastro de Pessoa Física (CPF);
05) Certidão de Nascimento/Casamento;
06) Certidão de Nascimento dos filhos dependentes até 21 anos;
07) Comprovante de quitação com as obrigações militares (para homens);
08) Comprovante de inscrição no PIS - PASEP (ativo);
09) Carteira de Trabalho (página da foto, frente e verso);
10) Comprovante de escolaridade exigido para o cargo;
11) Certidão de quitação das obrigações eleitorais (expedida pelo Cartório Eleitoral);
12) Certidão de Antecedentes Criminais;
13) Comprovante de endereço atualizado;
14) Habilitação no Regiões de Classe;
15) RG e CPF do cônjuge ou companheiro(a);
16) CPF dos filhos dependentes até 21 anos;
17) Extrato previdenciário (CNIS - Cadastro Nacional de Informações Sociais);
18) Exame toxicológico com resultado negativo (para o cargo de motorista C, D e E, Curso de Transporte Coletivo de Passagem, Transporte Escolar, Cargas de Produtos Perigosos e Veículos de Emergência).

EXPEDIENTE
Diário Oficial Eletrônico do Município de Jaguariáiva
Artigo 37 da Constituição Federal / Artigo 153 da Lei Orgânica do Município de Jaguariáiva/PR - Criado de acordo com a Lei Municipal 2603/2016 / Regulamentado pelo Decreto 452/2016.
Rosana Araújo Lopes - MTB nº 3194 - PR
Jornalista Responsável
Secretaria Municipal de Comunicação Social
Rua Leônidas Ferraz de Barros, s/nº - Cidade Alta
Fone: (43) 3538-5638
E-mail: comunicacao@jaguariava.pr.gov.br

CARGO: AUXILIAR DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

Table with columns: CLASSE, NOME, NOME, JUSTIFICATIVA. Lists candidates for the position of Administrative Services Assistant.

Prefeitura Municipal de Jaguariáiva, em 13 de março de 2024.

ALCIONE LEMOS
Prefeita Municipal

GLOCI DE LOURDES OLIVEIRA BARRETO
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos

EDITAL DE CONVOCAÇÃO - 012 CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2023

A Prefeitura de Jaguariáiva, Estado do Paraná, Senhora ALCIONE LEMOS, no uso das atribuições legais, e em atendimento ao Edital de Concurso Público nº 001/2023, resolve:

CONVOCA

Os(as) candidato(s) abaixo relacionados(as), aprovados(as) no Concurso Público Municipal, homologado através do Edital de Homologação nº 022/2023 para que no período de 13 a 22 de março de 2024, apresentem cópia dos seguintes documentos, acompanhados dos originais, junto ao Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva:

- 01) (uma) Foto 3x4 recente;
02) Carteira de Identidade;
03) Título de Eleitor;
04) Cadastro de Pessoa Física (CPF);
05) Certidão de Nascimento/Casamento;
06) Certidão de Nascimento dos filhos dependentes até 21 anos;
07) Comprovante de quitação com as obrigações militares (para homens);
08) Comprovante de inscrição no PIS - PASEP (ativo);
09) Carteira de Trabalho (página da foto, frente e verso);
10) Comprovante de escolaridade exigido para o cargo;
11) Carteira de quitação das obrigações eleitorais (expedida pelo Cartório Eleitoral);
12) Certidão de Antecedentes Criminais;
13) Comprovante de endereço atualizado;
14) Habilitação no Regiões de Classe;
15) RG e CPF do cônjuge ou companheiro(a);
16) CPF dos filhos dependentes até 21 anos;
17) Extrato previdenciário (CNIS - Cadastro Nacional de Informações Sociais);
18) Exame toxicológico com resultado negativo (para o cargo de motorista C, D e E, operador de usinagem pesada, tratorista e guarda civil municipal) para o cargo de Motorista Habilitado C, D e E, Curso de Transporte Coletivo de Passagem, Transporte Escolar, Cargas de Produtos Perigosos e Veículos de Emergência.

CARGO: ASSISTENTE SOCIAL

Table with columns: CLASSE, NOME, NOME, JUSTIFICATIVA. Lists candidates for the position of Social Assistant.

Prefeitura Municipal de Jaguariáiva, em 13 de março de 2024.

ALCIONE LEMOS
Prefeita Municipal

GLOCI DE LOURDES OLIVEIRA BARRETO
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos



SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E PLANEJAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁIVA - PR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2024

OBJETO: Contratação de empresa especializada para dar suporte físico ao Programa Ágita Jaguariáiva desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes - SMECE
ABERTURA DA LICITAÇÃO: 27 de março de 2024
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30min do dia 15/03/2024 às 08:30 min horas do dia 27 de março de 2024.
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 08:31min às 08:59 do dia 27 de março de 2024.
ÍNICO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h00min horas do dia 27 de março de 2024.

LOCAL DE ABERTURA: Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitação, 3º Andar no endereço informado abaixo.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: O edital completo poderá ser examinado e adquirido através do site: www.biscompras.org.br Ou através do e-mail: comprasag@zmail.com - Maiores informações no Deptº de Compras e Licitação - site a Praca Isabel Branco, 142 - telefone (43) 3535-9437 no horário: das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min.

Jaguariáiva, 12 de março de 2024.

ALCIONE LEMOS
PREFEITA MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁIVA - PR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO AVISO DE LICITAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024 CREDENCIAMENTO

OBJETO: Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo o Desenvolvimento Mulheres nas áreas rurais de Jaguariáiva-PR sob o escopo do Projeto Carrinhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.
A abertura dos envelopes se dará em sessão pública no dia 03 de abril de 2024, às 10h00min. A documentação solicitada no edital deverá ser protocolada até às 09h59min do dia 03 de abril de 2024 no Setor de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, sito à Praça Isabel Branco nº 142, Cidade Alta. A íntegra do Edital contendo todas as informações do certame poderá ser adquirido através do link:
http://portal.jaguariava.pr.gov.br/transparencia/licitacoes/ ou através do e-mail: comprasag@zmail.com. Maiores informações Departamento de Compras e Licitação da Prefeitura Municipal, telefone (43) 3535-9458, no horário de 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

Jaguariáiva, 12 de março de 2023.

ALCIONE LEMOS
PREFEITA MUNICIPAL

EXTRATO DE CONTRATAÇÃO
CONTRATO DE FORNECIMENTO
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 10/2024
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 03/2024
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TÉCNICA ESPECIALIZADA, SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI - UNIDADE JAGUARIÁIVA, PARA AQUISIÇÃO DE CURSOS DE CAPACITAÇÃO ATRAVÉS DE CARRETAS DO CONHECIMENTO, OFERTADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL PARA MORADORES DOS EMPREENDIMENTOS ROUXINOL E ARAPONGAS COM RECURSOS VINCULADOS.
DATA DE ASSINATURA: 07/02/2024 | VIGÊNCIA: 12 MESES
CONTRATADA: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-SENAI
CNPJ: 037.762.84/00174-68 | VALOR CONTRATUAL: R\$22.386,60

EXTRATO DE CONTRATAÇÃO
CONTRATO DE FORNECIMENTO
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 225/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 99/2023
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE LEITES ENTERAIS PARA ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL.
DATA DE ASSINATURA: 14/02/2024 | VIGÊNCIA: 12 MESES
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 30/2024
CONTRATADA: BRAVONUTRI COM. DE PROD. NUTRICIONAIS ERELJ - EPP
CNPJ: 26.231.202/0001-38 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 51.440,00
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 31/2024
CONTRATADA: CLAUDETE DOS SANTOS POSSAMAI & CIA LTDA
CNPJ: 11.327.892/0001-56 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 85.952,37

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 32/2024
CONTRATADA: LOVIAN MEDICAMENTOS ME
CNPJ: 48.097.91/0001-05 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 31.401,00
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 33/2024
CONTRATADA: NUTRIPORT COMERCIAL LTDA
CNPJ: 03.612.312/0004-97 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 29.604,96
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 34/2024
CONTRATADA: BUSETTO & F. KRUGER LTDA
CNPJ: 32.246.085/0001-89 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 672,00
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 35/2024
CONTRATADA: RCA MATERIAIS MEDICOS LTDA
CNPJ: 20.740.209/0001-47 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 686,40
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 36/2024
CONTRATADA: ROSSANE SERAFIM MATOS
CNPJ: 03.302.477/0001-10 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 12.776,40
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 37/2024
CONTRATADA: UNIÃO NUTRICIONAL LTDA
CNPJ: 39.835.028/0001-84 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 137.602,50
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 38/2024
CONTRATADA: V & Y NUTRIÇÃO HOSPITALAR LTDA
CNPJ: 38.007.920/0001-04 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 2.197,50

EXTRATO DE CONTRATAÇÃO
CONTRATO DE FORNECIMENTO
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 238/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2023
OBJETO: OUTORGA A TÍTULO ONEROSO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA REALIZAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E EXPLORAÇÃO DO EVENTO "IX FESTIVAL CULTURAL E V FESTA DO PEAO DE JAGUARIÁIVA/PR", NO PERÍODO ENTRE 12 A 15 DE SETEMBRO DE 2024, COMPREENDENDO O FORNECIMENTO DE ESTRUTURA, PRODUÇÃO LOCAL DOS QUATRO SHOWS, CONTRATAÇÃO DE DOIS SHOWS (SENDO UM DELES INFANTIL), PARQUE DE DIVERSÕES, PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS, MÃO DE OBRA, ESTACIONAMENTO E OUTROS SERVIÇOS.
DATA DE ASSINATURA: 08/02/2024 | VIGÊNCIA: 31/12/2024
CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº 28/2024
CONTRATADA: DRIAL ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS LTDA
CNPJ: 95.409.61/0001-02 | VALOR CONTRATUAL: R\$ 80.000,00

EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13/2024
OBJETO: Aquisição de Ovos de Páscoa para serem distribuídos pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer e pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.
DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 07/03/2024
VENCEDOR(A): CHOCONTELL INDUSTRIA E COMERCIO DE DOCES LTDA
CNPJ: 03.552.393/0001-78, com o lote 01: OVO DE PASCOA COMPOSTO DE CHOCOLATE AO LEITE, ao valor de R\$ 9,95 (nove reais e noventa e cinco centavos. VALOR DE CONTRATAÇÃO R\$ 44.775,00 (quarenta e quatro mil, setecentos e setenta e cinco reais).
JAGUARIÁIVA - PR, 11 de março de 2024.
ALCIONE LEMOS
PREFEITA MUNICIPAL

Campos Gerais superam 760 casos confirmados de dengue

Dados revelam novo aumento de 59% no número de casos na região em uma semana

Heryvelton Martins
autor@grupoadem.com.br

A região dos Campos Gerais voltou a enfrentar um aumento significativo nos casos de Covid-19, de acordo com o boletim divulgado nesta terça-feira (12) pela Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (Sesa). Foram registrados 762 novos casos da doença na região, representando um aumento de 59% em relação ao mesmo período da semana anterior. Esses números revelam uma média de crescimento nos resultados.

Mais uma vez, a cidade de Ortigueira lidera o ranking de casos positivos da doença, com 249 registros. Em seguida, temos Ponta Grossa, que apresentou um aumento de 77,7% nos casos confirmados de dengue em apenas uma semana. Em 5 de março, a cidade contava com 90 confirmações, número que subiu para 160 casos desde o início do período epidemiológico, em 30 de julho de 2023. Na 3ª Regional de Saúde de Ponta Grossa, o aumento foi de 172



Mais uma vez, a cidade de Ortigueira lidera o ranking de casos positivos da doença. Ponta Grossa tem o 2º maior número de casos

para 266 casos confirmados. Além disso, o Paraná atingiu o maior número de novos casos de dengue em uma semana durante este período epidemiológico. Houve um acréscimo de 17.044 casos em relação ao boletim da semana anterior, totalizando agora 90.972 casos confirmados da doença. O informe semanal também incluiu 12 novos óbitos, ocorridos entre os dias 7 de janeiro e 27 de fe-

vereiro. Este é o 27º Informe Epidemiológico publicado pela Vigilância Ambiental da Sesa. O boletim registrou, ainda, 222.590 notificações, 55.247 casos em investigação e 70.251 descartados. Dos 399 municípios paranaenses, 333 apresentaram casos autóctones, ou seja, contraídos localmente, e 397 tiveram notificações. As Regionais de Saúde com mais casos confirmados são a de

RECOMENDAÇÃO

TESTES RÁPIDOS

O Ministério da Saúde passou a recomendar o uso de testes rápidos para diagnóstico e fechamento de casos de dengue. De acordo com a secretária de Vigilância em Saúde e Ambiente, Ethel Maciel, foi elaborada uma nota técnica para orientar estados e municípios sobre o uso de testes rápidos para dengue. "Já iniciamos a compra para distribuição", disse Ethel, em entrevista coletiva.

Apucarana (17.780 casos), Cascavel (11.079), Francisco Beltrão (8.782), Londrina (7.951) e Maringá (7.739). Já os municípios que apresentam mais casos confirmados são Apucarana (11.793), Londrina (6.289), Cascavel (4.448), Maringá (4.184), Paranavai (3.331), Ivaiporã (2.342), Quedas do Iguaçu (2.256), Dois Vizinhos (2.249), Jandaia do Sul (1.727) e Antonina (1.725).

Inscrições para vagas gratuitas de cursos do Senai encerram hoje

Termina nesta quarta-feira (13), o prazo para inscrição em vagas gratuitas para Cursos Técnicos do Senai Paraná. Ao todo, estão sendo ofertadas 2.310 vagas gratuitas, organizadas em 15 diferentes títulos de cursos técnicos, com opções tanto no formato presencial quanto educação a distância (EaD).

As aulas iniciam no dia 25 de março em 27 diferentes municípios pelo estado, incluindo Curitiba, cidades da RMC e cidades nas regiões Norte, Noroeste, Oeste, Sudoeste e Campos Gerais.

As vagas gratuitas são destinadas a pessoas de baixa renda, preferencialmente, trabalhadores, empregados ou desempregados, que estejam cursando ou que já tenham concluído o Ensino Médio, incluindo a Educação de Jovens e Adultos (EJA), conforme critérios estabelecidos no Edital.

Com duração entre 18 e 24 meses, existem opções de turmas tanto no período da manhã, quanto da tarde, noite e integral, conforme disponibilidade das unidades participantes.

Os cursos técnicos na modalidade EaD contemplam encontros presenciais obrigatórios, com local e data definidos pela unidade Senai ofertante, conforme estabelecido no Edital. Mais informações podem ser obtidas pelo telefone e WhatsApp (41) 3271-9138.

PUBLICAÇÃO LEGAL

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA - PR SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA E SEGURANÇA PÚBLICA AVISO DE LICITAÇÃO

Concorrência, na forma eletrônica nº 3/2024

O Município de Ponta Grossa - PR, através da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Planejamento, realizará no dia 10 de abril de 2024 as 13h45min, a concorrência nº 03/2024, através da Bolsa de Licitações e Lances, para contratação de empresa capacitada na execução de serviços de reforma interna de edificação de uso público, compreendendo fornecimento de materiais e serviços de demolição, retratado de divisórias, construção de alvenarias, execução de divisórias em dry-wall, pisos, esquadrias, instalações hidráulicas, instalações elétricas, pinturas, forros, e serviços complementares com área de 824,77 m², situada na atual sede da Secretaria Municipal de Cidadania e Segurança Pública Valor Máximo: R\$ 1.473.415,48. Informações adicionais, bem como a íntegra do Edital e anexos, poderão ser obtidos junto ao Departamento Administrativo da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Planejamento, na sede da prefeitura, no horário das 12h às 18h, ou pelo fone 42-3220-1304 ou ainda pelo site <http://servicos.pontagrossa.pr.gov.br/portalthransparencia/licitacoes>.

Tânia Maria Szwercowski Pinto - Secretária Municipal de Cidadania e Segurança Pública

PREFEITURA MUNICIPAL DE RESERVA ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DE 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 108/2023 INEXIGIBILIDADE Nº 014/2023 PROCESSO Nº 086/2023

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE RESERVA. CONTRATADA: UMB R RESERVA LTDA, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº 42.177.657/0001-94. OBJETO: FICA ESTABELECIDO A READAPTAÇÃO DO TETO FINANCEIRO MENSAL DO LOTE II. PRAZO DE VIGÊNCIA: PERMANECE INALTERADO. VALOR ATRAVÉS DO PRESENTE TERMO ADITIVO AS PARTES RESOLVEM PROMOVER A ADIÇÃO DO PRESENTE INSTRUMENTO CONTRATUAL DE ACORDO COM A RETIFICAÇÃO DO EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2023, FICA ACRESCENTADO AO PREÇO TOTAL CONTRATADO A IMPOSTÂNCIA DE R\$ 5.600,00 (CINCO MIL REAIS), LUCAS MACHADO RIBEIRO (PREFEITO MUNICIPAL).

PREFEITURA MUNICIPAL DE RESERVA ESTADO DO PARANÁ

RESOLUÇÃO Nº 158/2021

A Diretora-Presidente do INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE RESERVA - SERVIRA PRIV, no uso de suas atribuições previstas no artigo 5º, inciso XV, da Lei Municipal nº 588/2013 e Portaria nº 1.973/2017, CONSIDERANDO a autonomia administrativa e financeira do INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS DE RESERVA - SERVIRA PRIV, e sua Lei nº 488/2011, de 26 de março de 2011;

CONSIDERANDO o requerimento da servidora MANOELA SALKOVSKI, formulado em 17 de maio de 2021, bem como o preenchimento dos requisitos constantes do artigo 40, §1º, III, "b", da Constituição Federal;

BOSSIMARA VIEIRA CAMBER
Diretora-Presidente do Reserva Priv
Paraná nº 1.336/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIÁVA - PR DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO AVISO DE LICITAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024

CREDENCIAMENTO

OBJETO: Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariáva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

A abertura dos envelopes se dará em sessão pública no dia 03 de abril de 2024, às 10h00min. A documentação solicitada no edital deverá ser protocolada até às 09h50min do dia 03 de abril de 2024 no Setor de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, sito à Praça Isabel Branco nº 142, Cidade Alta. A íntegra do Edital contendo todas as informações do certame poderá ser adquirido através do link <http://portal.jaguariava.pr.gov.br/transparencia/licitacoes/> ou através do e-mail: compras@jaguariava.pr.gov.br. Maiores informações Departamento de Compras e Licitação da Prefeitura Municipal, telefone (43) 35-35-9458, no horário de 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

Jaguariáva, 12 de março de 2023

ALCIONE LEMOS
PREFEITA MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RESERVA Estado do Paraná

Resolução nº 10/2024

Divulga o RESULTADO FINAL DA AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA do processo de escolha dos membros do conselho fiscal do município de Reserva, abeto pelo edital nº 001/2024-CM/DCA. Faço pública, para conhecimento dos interessados, nos termos e prazos estabelecidos no calendário anexo I do Edital nº 001/2024-CM/DCA, o resultado final da avaliação psicológica, CONVOCAÇÃO dos candidatos HABILITADOS para reunião de orientações acerca das condutas previstas na campanha eleitoral e outros no dia 19/03/2024 (sábado) às 13h30min, a ser realizada no endereço que segue:

Nº	Candidat(o)s	Inscrição	Situação
1	André Ellen da Luz Medeiros	18	Habilitado
2	Angélica dos Santos Machado	02	Habilitado
3	Clemene Zella	04	Habilitado
4	Jaciane Machado Naveola	06	Habilitado
5	Josiane de Fatima Silva	08	Habilitado
6	Jacelia Terezinha Ferreira	05	Habilitado
7	Luzia Kulcheshi	09	Habilitado
8	Marta Neuma Nunes Silva	04	Habilitado
9	Martene Aparecida Kulcheshi Moraes	20	Habilitado
10	Vanderleia das Santos Vidal	07	Habilitado

Comissão Especial do processo de escolha dos membros do Conselho Fiscal do município de Reserva

PREFEITURA MUNICIPAL DE IVAI Estado do Paraná

AVISO DE LICITAÇÃO Nº 026/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2024

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 024/2024

REGISTRO DE PREÇOS Nº 016/2024

(Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Federal 10.024/19)

Objeto: Locação e montagem de 200 baias móveis, para acomodação de Ovinos e Caprinos e locação e montagem de 10 baias móveis com coberturas para acomodação de equinas.

Data limite para recebimento de PROPOSTA: 25/03/2024 - 13h30min.

Datas de início da fase de LANCES: 25/03/2024 - a partir das 13h45min.

Endereço eletrônico: <http://www.bilcompras.org.br>

Local para informações e obtenção do instrumento convocatório e seus anexos: Setor de Licitações da PREFEITURA MUNICIPAL DE IVAI - PR - Rua Rua Barbosa, 606 - Centro - Ivaí - PR - Fone: (42) - 3247-1222 - ramal 216 - site: www.ivaipr.gov.br

Ivaí, 12 de março de 2024.

Marcia Luciene Kolbütz - Agente de Contratação

AVISO DE REVOGAÇÃO LICITAÇÃO Nº 015/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2024

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 013/2024

REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/2024

(Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Federal 10.024/19)

Objeto: Aquisição de material de expediente e de consumo.

MOTIVAÇÃO: Readequação ao edital

Endereço eletrônico: <http://www.bilcompras.org.br>

Local para informações e obtenção do instrumento convocatório e seus anexos: Setor de Licitações da PREFEITURA MUNICIPAL DE IVAI - PR - Rua Rua Barbosa, 606 - Centro - Ivaí - PR - Fone: (42) - 3247-1222 - ramal 216 - site: www.ivaipr.gov.br

Ivaí, 12 de março de 2024.

Marcia Luciene Kolbütz - Agente de Contratação

EXTRATO DO TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO LICITAÇÃO Nº 017/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2024

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 015/2024

(Lei Federal nº 14.133/2021)

Objeto: Aquisição de materiais de limpeza e suprimentos para as Secretarias Municipais.

Participante habilitado e adjudicado: MULTIMIX DISTRIBUIDORA LTDA

Valor Global: R\$ 22.468,90

HOMOLOGAÇÃO: 11/03/2024

08 Antônio Camargo de Cristo

EXTRATO DO TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO LICITAÇÃO Nº 019/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2024

PROCESSO ELETRÔNICO Nº 017/2024

(Lei Federal nº 14.133/2021)

Objeto: Locação de barbeiros químicos. Estrutura de belões com projetores e de iluminação simultânea, bem como projetos e de iluminação simultânea, bem como projetos de entrada para suporte de comunicação visual, tendo em vista realização de

1º - Feição das Associações de Produtores Rurais e 2º - Mostra Agropecuária e Industrial do Município.

Participantes habilitados e adjudicados: JPR LOCADORA LTDA ME - LOTE 01= R\$ 24.900,00; MEGAPROD LTDA EPP - LOTES 002 E 003= R\$ 22.900,00.

VALOR GLOBAL: R\$ 46.800,00

HOMOLOGAÇÃO: 12/03/2024

08 Antônio Camargo de Cristo

EXTRATO DO TERMO DE RATIFICAÇÃO DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2024

Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços de streaming de áudio e vídeo para transmissão ao vivo de processos seletivos (web tv).

Dotação orçamentária: 0309101204022073360396000 0290

CONTRATANTE: Município de Ivaí - PR

CONTRATADO: INSA INFORMATICA E COMUNICAÇÃO LTDA

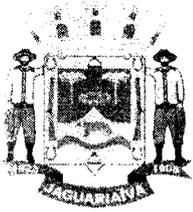
VALOR MENSAIS: R\$ 100,00

VALOR GLOBAL: R\$ 2.280,00

FUNDAMENTO LEGAL: Art. 72 da Lei Federal nº 14.133/2021

RATIFICADO EM 11/03/2024

08 Antônio Camargo de Cristo - Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 15/2024

ATA DE SESSÃO DE ABERTURA E JULGAMENTO

OPM
A

Objeto: Credenciamento de um Profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariáiva-Pr., sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social – SHADS.

Instaurou-se a sessão de julgamento dos documentos apresentados pelos interessados ao Credenciamento em epígrafe: **TALINE ROLIM CRUZ KULESKA04997598933**, inscrito no CPF Nº **049.975.989-33**. A seguir a Comissão analisou detalhadamente a documentação exigida e como a interessada apresentou toda a documentação em conformidade, considerou-a **HABILITADA**.

Nada mais havendo a ser considerado, encerro o presente cuja Ata segue assinada.

FERNANDA SOUZA

AGENTE DE CONTRATAÇÃO – DECRETO 180/2023

Assinada

IONE APARECIDA MENDES DO PRADO

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO – DECRETO 180/2023

MARIA CRISTINA DE MELLO

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO – DECRETO 180/2023

INEXIGIBILIDADE Nº 02/2024 – Pag. 1 de 1





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA
PROTOCOLO GERAL



Dados Cadastrais :

PROCESSO/ANO : 000004071/2024

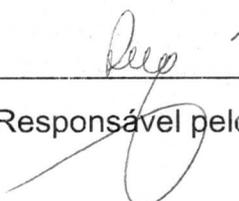
Requerente :	TALINE ROLIM CRUZ KULESZA	Número :	125
Endereço :	RUA DOMINGOS DO ESPIRITO SANTO	Estado :	PR
Município :	Jaguariaíva	Apartamento :	
Bairro :	JARDIM MATARAZZOII	Fone Celular :	43999358633
Bloco :			
Fone Res :			
E-mail :			
Cpf/Cnpj :	049.975.989-33	Data Solicitação:	02/04/24 13:37

Dados do Processo :

Assunto : **ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTOS**
Id. de Entrada : **PROTOCOLO GERAL**
Usuário : **JULIANA FERREIRA DE GODOY**
Súmula/Descrição :
ENCAMINHA DOCUMENTAÇÃO PESSOAL E DE HABILITAÇÃO, REFERENTE A EDITAL DE CREDENCIAMENTO DA INEXIGIBILIDADE 02/2024.

Observação:

Jaguariaíva, 02/04/2024 13:34



Responsável pelo Processo

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO DA INEXIBILIDADE 02/2024

DOCUMENTAÇÃO PESSOAL E DE HABILITAÇÃO

NOME: TALINE ROLIM CRUZ KULESZA

ENDEREÇO: RUA DOMINGOS DO ESPIRITO SANTO, 125 – MATARAZZO II

TELEFONE PARA CONTATO: 43 9 9935 8633



REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANCA PUBLICA
INSTITUTO DE IDENTIFICACAO DO PARANA

VALIDA EM TODO O TERRITORIO NACIONAL

REGISTRO GERAL 9.853.504-7 DATA DE EXPEDICAO 11/06/2003

NOME TALINE ROLIM CRUZ

FILIAÇÃO SERGIO CRUZ
CRISTIANE ROLIM CRUZ

NATURALIDADE PONTA GROSSA/PR DATA DE NASCIMENTO 30/01/1990

DOC ORIGEM COMARCA-PONTA GROSSA/PR, 2 OFICIO
C. NASC 9840, LIVRO-15A, FOLHA-467

CPF [REDACTED]

CURITIBA-PR

ASSINATURA DO TITULAR [REDACTED]

LEI N° 7 116 DE 29/08/83

ABNC

COMPRAS E LICITAÇÕES

097

D

Taline Rolim Cruz
ASSINATURA DO TITULAR

CARTEIRA DE IDENTIDADE

COMARCA DE JAGUARIAIVA - PR

TABELIONATO DE NOTAS

AUTENTICAÇÃO

A presente cópia repográfica e reprodução fiel do documento original que me foi apresentado nesta data. Certifico e dou fe.

27 FEV. 2024

Isabela Tavares Schneider
Tabeliã

Lev. 13.228 de 18/07/2001

SELO FUNARPEN

Tabellionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia

Nº FW026443

Maíta
Maria Vitoria Akemi Ilta
Escrevente Autorizada

MINISTÉRIO DA FAZENDA

Receita Federal
Cadastro de Pessoas Físicas

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Número
049.975.989-33

Nome
TALINE ROLIM CRUZ KULESZA

Nascimento
30/01/1990

VÁLIDO SOMENTE COM COMPROVANTE DE IDENTIFICAÇÃO

COMARCA DE JAGUARIAIVA - PR

TABELIONATO DE NOTAS

AUTENTICAÇÃO

A presente cópia repográfica e reprodução fiel do documento original que me foi apresentado nesta data. Certifico e dou fe.

27 FEV. 2024

Isabela Tavares Schneider
Tabeliã

Lev. 13.228 de 18/07/2001

SELO FUNARPEN

Tabellionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia

Nº FW026443

Maíta
Maria Vitoria Akemi Ilta
Escrevente Autorizada



COPEL
 Diversos Serviços
 0800 51 03 116 - www.copel.com

DANFE - Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica de Energia Elétrica
 COPEL DISTRIBUIÇÃO S.A.
 RUA R. JOSÉ IZIDORO BIAZETTO, 198
 CEP 81202-40 - CURITIBA PR
 CNPJ 0438898000108 - I.E. 9023007389

Responsável pela Iluminação Pública: Município 0800 600 1428

Classificação: RESIDE/RESIDENCIAL Tipo de Fornecimento: BIFASICO / 50A

TALINE ROLIM CRUZ
 R DOMINGOS ESPIRITO SANTO, 125

CEP: 84200000
 Cidade: JAGUARIAIVA - PR
 CPF: 04997598933

UNIDADE CONSUMIDORA
 88588394

▲ CÓDIGO DÉBITO AUTOMÁTICO ▲

CÓDIGO DO CLIENTE
 68165300

PAGUE COM PIX

AS [1.6.23.19]

REF: MÊS / ANO	VENCIMENTO	TOTAL A PAGAR
02/2024	26/02/2024	R\$ 148,75

NOTA FISCAL Nº 83835234 - SÉRIE 3 / DATA EMISSÃO: 06/02/2024

Consulte Chave de Acesso em:
<https://nf3e.fazenda.pr.gov.br/nf3e/NF3eConsulta?wsdl>
 Chave de acesso:
 41240204368898000106660030838352342080196463
 Protocolo de Autorização: - 88 +00:00
 EMITIDA EM CONTINGENCIA - Pendente de Autorização

DATAS DE LEITURAS	Leitura-Anterior	Leitura-Atual	N. Dias	Proxima-Leitura
	08/01/2024	06/02/2024	29	07/03/2024

Itens da Fatura	Unidade	Quantidade	Preço unit. (R\$) com tributos	Valor (R\$)	PIS / COFINS	ICMS	Tarifa unit. (R\$)
(01) CONSUMO	kWh	162	0,387592	62,79	2,55	11,30	0,302140
(02) USO SISTEMA	kWh	162	0,421234	68,24	2,77	12,28	0,328370
(03) CONT ILUMIN				13,10			
(04) MULTA POR A				4,30			
(05) ACRESCIMO M				0,11			
(06) JUROS CONTA				0,21			
TOTAL				148,76			



8364000001 4876011000 0 00101020246 3 80801864600 7
 Numero da fatura: 01-2024808018646-0

Pagador: TALINE ROLIM CRUZ CPF: 0499798893 - R DOMINGOS ESPIRITO SANTO, 128 - MATARAZZO - JAUARIVIA - PR - 84200000		VALOR DO DOCUMENTO 148,78
No Documento 2024808018646	Unidade Consumidora 8888394	DATA VENCIMENTO 26/02/2024
Encargos por atraso serão cobrados na proxima fatura		Ag/Cod. Beneficiario
Local Pagamento:	Data de documento: 06/02/2024	Especie:

Dado 16/10/2

Beneficiario:

Períodos Band Tarif: Verde: 09/01-06/02

DEBITOS: 12/2023 R\$ 265,34

A prestação do serviço de energia elétrica, como convênios e descontos a qualquer tempo pode ser solicitado o cancelamento de valores não relacionados

ESTA UNIDADE CONSUMIDORA ESTA SUJEITA A SUSPENSAO DE FORNECIMENTO

INCLUSO NA FATURA PIS R\$ 0,94 E COFINS R\$ 4,98, CONFORME RES. ANEEL 130/2006

REAVISO DE VENCIMENTO

Medidor	0300939806	KWH	33827	33989	1,00	162
Postos		Horarios				
Quantidade		Letura Anterior				
		Letura				
		Letura				
		Const				
		Medidor				
		Consumo				

HISTÓRICO DE CONSUMO

Mês	Consumo (kWh)	PIS	COFINS	Total
JAN 24	266	32	30	291
FEV 23	176	31	29	206
MAR 23	193	30	29	222
ABR 23	227	29	32	256
MAY 23	211	32	30	243
JUN 23	234	28	31	293
JUL 23	236	32	29	297
AGO 23	221	32	30	283
SET 23	211	30	29	270
OCT 23	236	32	30	298
NOV 23	190	32	30	252
DEZ 23	291	30	32	353

Reservado ao Fisco

F281.9084.5AF8.FD08.0DD0.A983.187D.8228

CONSUMO FATURADO

Base Calc (R\$)	Alíquota (%)	Valor R\$
ICMS	18,00	23,98
PIS	107,48	0,94
COFINS	107,48	4,98
Tributo		

No DIAS FAT

Legenda: (01) ENERGIA ELET CONSUMO | (02) ENERGIA ELET USO SISTEMA | (03) CONT LUMIN PUBLICA MUNICIPIO | (04) MULTA POR ATRASO NO PAGAMENTO | (05) ACRESCIMO MORATORIO (06) JUROS CONTRA ANTERIOR



Rua Porto Velho, 140 - Jardim São Roque
 Fone/Fax: (43) 3535-9200
 CNPJ: 75.658.435/0001-27
 www.samaejgv.com.br

INFORMAÇÕES
 (43) 3535-1579

NUMERO DA INSCRICAO 01.01.023.0000.0000		NUMERO DA LIGACAO 10354		GRUPO A	ROTEIRO 035	SEQUENCIA 00063
NOME: TALINE ROLIM CRUZ						LIGACAO: 10354
ENDERECO DA LIGACAO: Rua Domingos do Espirito Santo, 125 JARDIM MATARAZZO II - JAGUARIAIVA/PR - 84.200-000						
ENDERECO DE ENTREGA: Rua Domingos do Espirito Santo, 125 JARDIM MATARAZZO II - JAGUARIAIVA/PR - 84.200-000						
NUMERO DO HIDROMETRO A10N224757	ECONOMIA-CATEGORIA/UTILIZACAO RES COM IND PUB 01 00 00 00			MES DE REFERENCIA 12/2023		
DATA DA LEITURA 23/12/2023	DATA LEI ANTERIOR 25/11/2023	LEITURA ANTERIOR 1983	LEITURA ATUAL 2001	DIAS CONSUMO 28	CONS FATURADO 18	
PREVISAO PROX LEITURA 22/01/2024	MEDIA 3 MESES (m3) 15	CPF/CNPJ ***.975.989-**				
FAIXA CONSUMO (m3) TAR AGUA TAR ESG TOTAL 1-2,80/m3 10 28,00 18,45 46,45 2-5,75/m3 8 46,00 30,31 76,31				DESCRIMINACAO DO FATURAMENTO		VALOR
				TARIFA DE AGUA		74,00
				TARIFA DE ESGOTO		48,77
				TAXA DE LIXO		29,88
MES CONSUMO NOS ULTIMOS MESES LEITURA CONSUMO						
11/23	1983	16				
10/23	1967	15				
09/23	1952	15				
08/23	1937	17				
07/23	1920	13				
DATA DE VENCIMENTO 22/01/2024		TOTAL A PAGAR 152,65		COBRANCA DA TAXA DE LIXO, CONFORME LEI MUNICIPAL 2628/2016 E LEI MUNICIPAL 2848/2021.		



***** ATENCAO! *****

AVISO DE FATURAS EM ABERTO!

PREZADOS USUARIOS,
 JA RETOMAMOS A INTERRUPCAO NO SERVICO DE AGUA (CORTE) NAS FATURAS COM ATRASO HA MAIS DE 60 DIAS. POR GENTILEZA, PROCURE O SAMA E PARA REGULARIZAR OU NEGOCIAR SUA DIVIDA. CASO ESTEJA COM O PAGAMENTO EM DIA, FAVOR DESCONSIDERAR ESSE AVISO.

MEB	VENCIMENTO	VALOR	MEB	VENCIMENTO	VALOR
10/23	22/11/2023	127,27			

Paga!

*** APOS A INTERRUPCAO DO FORNECIMENTO DE AGUA, O SERVICO SERA REESTABELECIDO SOMENTE APOS O PAGAMENTO DE TODAS AS FATURAS VENCIDAS ***dia 23/12/2023 as 09:11:05

PH	COR(UH)	CLORO(mg/l)	TURBIDEZ	FLUOR	COLIFORMES
6.56	5.67	0.57	0.28	0.61	0.00



NUMERO DA INSCRICAO 01.01.023.0000.0000	NUMERO DA LIGACAO 10354	NUMERO DO CLIENTE 10354	GRUPO A
MES DE REFERENCIA 12/2023	DATA DE VENCIMENTO 22/01/2024	VALOR A PAGAR 152,65	

8262000001-4 52651684000-0 20240122261-9 03542312000-1





Pontifícia Universidade Católica do Paraná - Curitiba

Rua Imaculada Conceição, 1155 - Prado Velho - CEP: 80215901

Curitiba - PR - Brasil - (41) 3271-1555 - http://www.pucpr.br/



**Pró-Reitoria Administrativa, de Planejamento e Desenvolvimento
Suporte Integrado de Gestão Acadêmica**

Página: 1 de 3

Histórico Escolar

Nome **Taline Rolim Cruz** Código **89037874**

Curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno) - 1060

Habilitação

Nacionalidade	UF	Data Nascimento
Brasileira	PR	30/01/1990
Documento de Identidade	Órgão Expedidor da Identidade	
Tipo	Número	
Carteira	9.853.504-7	Instituto de Identificação do Paraná
2º Grau	Colégio Positivo	2007
	Curitiba - Paraná - Brasil	

Vestibular

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná
Ano/Semestre de Entrada: 2008/1 Classificação: 44 Chamada: 1ª Opção: 1ª Vagas: 60
História, Matemática, Biologia, Química e Filosofia - 1882
Língua Portuguesa, Literatura Brasileira, Língua Estrangeira, Física e Geografia - 1083
Total de Pontos: 988.0

Dados de Reconhecimento do Curso

O referido Curso é aprovado pela Res. 124/2007-CONSUN

Ano	Disciplina/Programa	Aprendizagem	Nota	%Freq.	Horas	Result.
2008/1	BG1008	Empreendedorismo e Gestão de Negócios em Gastronomia	8.2	88	36	Aprov.
2008/1	BG1001	História e Cultura da Alimentação	9.5	83	36	Aprov.
2008/1	BG1002	Identificação e Seleção de Alimentos	6.6	100	36	Aprov.
2008/1	BG1003	Introdução ao Estudo da Gastronomia	8.7	97	36	Aprov.
2008/1	BG1007	Layout e Montagem de Cozinha	7.5	100	36	Aprov.
2008/1	BG1005	Legislação e Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	8.3	94	36	Aprov.
2008/1	HF2021	Processos do Conhecer	7.0	77	36	Aprov.
2008/1	BG1004	Técnicas de Serviço	7.9	91	36	Aprov.
2008/1	BG1009	Tecnologia da Informação em Gastronomia	7.6	94	36	Aprov.
2008/1	BG1006	Tópicos em Nutrição e Processamento de Alimentos	7.2	97	72	Aprov.
2008/2	BG1012	Engenharia de Cardápios e Cálculos em Culinária	6.3	88	54	Aprov.
2008/2	HF2020	Filosofia	8.7	94	36	Aprov.
2008/2	BG1013	Marketing em Gastronomia	8.0	88	36	Aprov.
2008/2	BG1010	Técnicas Gastronômicas para Alimentos de Origem Animal	8.5	92	90	Aprov.
2008/2	BG1011	Técnicas Gastronômicas para Alimentos Vegetais	9.6	91	90	Aprov.
2009/1	BG1015	Confeitaria e Panificação	9.0	100	90	Aprov.

Obs.: Este documento somente será válido com o carimbo e assinatura do SIGA



05



Pontifícia Universidade Católica do Paraná - Curitiba

Rua Imaculada Conceição, 1155 - Prado Velho - CEP: 80215901
Curitiba - PR - Brasil - (41) 3271-1555 - http://www.pucpr.br/



**Pró-Reitoria Administrativa, de Planejamento e Desenvolvimento
Suporte Integrado de Gestão Acadêmica**

Página: 2 de 3

Histórico Escolar

Nome

Taline Rolim Cruz

Código

89037874

Curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno) - 1060

Habilitação

2010/1	HF2200	Ética	10.0	94	36	Aprov.
2009/1	BG1014	Gastronomia na Organização de Eventos	8.0	87	54	Aprov.
2009/1	BG1016	Gerenciamento de Bebidas e Enologia	9.5	83	36	Aprov.
2009/1	BG1018	Gerenciamento de Pessoal	9.2	86	36	Aprov.
2009/1	BG1017	Gerenciamento de Restaurantes	6.1	75	36	Aprov.
2009/2	BG1019	Cozinha Brasileira e Regional	9.5	95	90	Aprov.
2009/2	HF2028	Cultura Religiosa	8.0	77	36	Aprov.
2009/2	BG1021	Gastronomia Diet e Light	7.0	100	90	Aprov.
2009/2	BG1020	Gastronomia Hospitalar	9.3	88	54	Aprov.
2009/2	BG1022	Língua Estrangeira Instrumental em Gastronomia	7.7	83	36	Aprov.
2010/1	BG1025	Cozinha de Finalização e Técnicas de Decoração	8.7	95	108	Aprov.
2010/1	BG1024	Cozinha Internacional Diversificada	9.5	85	108	Aprov.
2010/1	BG1023	Cozinha Internacional Mediterrânea	8.0	94	108	Aprov.

Total de Horas Projeto Comunitário : 36

Total de Horas 1656

Colação de Grau em : 19/08/2010

Diploma Expedido em : 19/08/2010

Obs. : Este documento somente será válido com o carimbo e assinatura do SIGA



06



Pontifícia Universidade Católica do Paraná - Curitiba

Rua Imaculada Conceição, 1155 - Prado Velho - CEP: 80215901
Curitiba - PR - Brasil - (41) 3271-1555 - <http://www.pucpr.br/>



**Pró-Reitoria Administrativa, de Planejamento e Desenvolvimento
Suporte Integrado de Gestão Acadêmica**

Histórico Escolar

Página: 3 de 3

Nome

Taline Rolim Cruz

Código

89037874

Curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno) - 1060

Habilitação

Curitiba, 04/03/2024

Coordenador(a) de Controle Acadêmico

Diego dos Santo Vieira
Diretoria de Operações e Relacionamento Acadêmicos
DORA - PUCPR

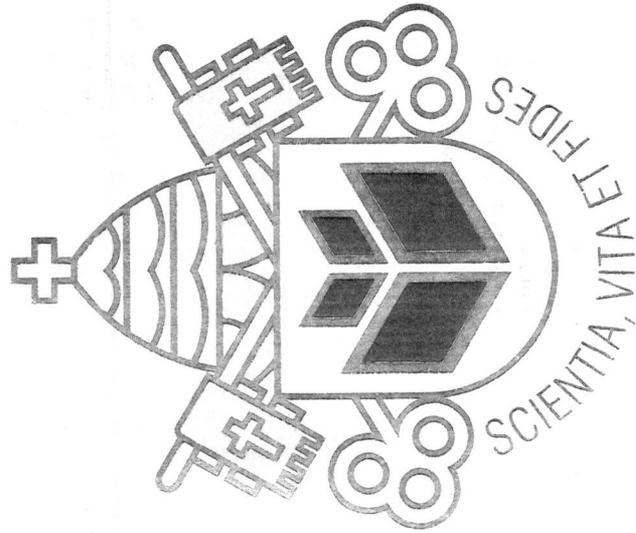


Obs. : Este documento somente será válido com o carimbo e assinatura do SIGA

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

TABELIONATO DE NOTAS
Comarca Jaguariana - PR
AUTENTICAÇÃO
A presente cópia, reprodução e reconstrução fide do documento original que me foi apresentado nesta data. Certifico e dou fé.
27 FEV, 2024
Isabela Tavares Schnaider
Tabelião

Certifico que a autenticidade do documento foi verificada em última folha do documento entregue a parte.



PUCPR

O Reitor da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, no uso de suas atribuições e tendo em vista a conclusão do Curso Superior de Tecnologia em GASTRONOMIA, em 19 de agosto de 2010, confere o título de TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA a

Fabine Robim Cruz

de nacionalidade brasileira, natural do Estado do Paraná, nascida em 30 de janeiro de 1990, portadora da Carteira de Identidade n.º 9.853.504-7, expedida pelo Instituto de Identificação do Paraná, outorgando-lhe o presente diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

proctor
Maria Vitoria Akemi Iita
Escrevente Autorizada

Curitiba, 26 de janeiro de 2012.

Reitor
Pró-Reitor Acadêmico



Saline Robim Burg
Diplomada



PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
Pró-Reitoria Administrativa
Setor de Registro de Diplomas – SRD

Curso de **GASTRONOMIA** (Tecnológico),
Reconhecido pela Portaria Ministerial Nº 486, publicado no
D.O.U. de 22 de dezembro de 2011.

Reitor: Clemente Ivo Juliatto
Pró-Reitor Acadêmico: Eduardo Damiano da Silva

Diploma registrado sob o Nº **42830**, Livro **12**, Folha **21**, nos
termos do disposto no parágrafo 1º do artigo 48 da Lei Nº
9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Curitiba, 26 de janeiro de 2012.



Profª Neida Medeiros Coimbra Rosario
Diretora de Atenção ao Estudante



TABELIONATO DE NOTAS COMARCA DE JAGUARIATA - PR
AUTENTICAÇÃO
A presente cópia reprográfica e reprodução fiel do documento original que me foi apresentada em Curitiba a 27 de fevereiro de 2024.

27 FEV. 2024

Isabela Tavares Schneider
Tabela

FMD26445

maria
Maria Vitoria Akemi Iltta
Escrevente Autorizada



Pontifícia Universidade Católica do Paraná - Curitiba

Rua Imaculada Conceição, 1155 - Prado Velho - CEP: 80215901

Curitiba - PR - Brasil - (41) 3271-1555 - <http://www.pucpr.br/>



**Pró-Reitoria Administrativa, de Planejamento e Desenvolvimento
Suporte Integrado de Gestão Acadêmica**

Certidão

CERTIFICO, para os devidos fins, que **Taline Rolim Cruz** nascido(a) em 30/01/1990 na cidade de Ponta Grossa, Estado: Paraná, Carteira de Identidade: 9.853.504-7, Órgão Expedidor: Instituto de Identificação do Paraná, concluiu o Curso de **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)** no ano letivo de 2010, nesta Universidade, tendo colado Grau em 19/08/2010. O referido Curso é aprovado pela Res. 124/2007-CONSUN

Suporte Integrado de Gestão Acadêmica da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, em Curitiba, 04 de março de 2024 .

Coordenador(a) de Controle Acadêmico

Diego dos Santo Vieira
Diretoria de Operações e Relacionamentos Acadêmicos
DORA - PUCPR



Este documento somente será válido com o carimbo e assinatura do SIGA

Pró-Reitoria de Operações Acadêmicas
Diretoria de Operações e Relacionamentos Acadêmicos



CERTIDÃO

CERTIFICAMOS, para os devidos fins, que **Taline Rolim Cruz**, concluiu o Curso **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno) - 1060** no ano letivo de **2010**, nesta Universidade, tendo colado Grau em **19/08/2010**.

CERTIFICAMOS, outrossim, que os Conteúdos Programáticos do 1º ao 5º Períodos são originais e de acordo com Histórico Escolar, correspondem as disciplinas do referido Curso.

E, por ser verdade, firmamos o presente documento.

Coordenadoria de Registro Acadêmico da Pontifícia Universidade Católica do Paraná em Curitiba, 4 de março de 2024.

Diretoria de Operações e Relacionamentos Acadêmicos



Diego dos Santo Vieira
Diretoria de Operações e Relacionamentos Acadêmicos
DORA - PUCPR





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

100
A

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1001 - História e Cultura da Alimentação

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Alimentação e seu significado nas diferentes culturas. Antropologia da alimentação.

Aptidões

Estudar os quadros conceituais da História da Alimentação e suas relações com a Cultura.
Conhecer os alimentos e suas funções sociais na Antigüidade, na Idade Média, na Idade Moderna e nos tempos contemporâneos.
Identificar as transformações dos consumos alimentares ao longo da história.

Temas de Estudo

1. Conceito de cultura e cultura da alimentação.
2. Interdições alimentares.
3. O alimento na Antigüidade Oriental.
4. O alimento na Antigüidade Clássica.
5. O alimento na Idade Média Ocidental.
6. O alimento da Idade Moderna.
7. Descobrimientos e novos alimentos.
8. O alimento na Idade Contemporânea.
9. A industrialização dos alimentos.
10. Alimentação e sociedade de consumo.

Metodologia

Aulas teóricas
Seminários
Painéis
Ciclo de leitura
Material: iconografia

- Procedimentos do professor:

O professor será responsável pela exposição dos textos chave e pelo encaminhamento e orientação do trabalho de pesquisas dos alunos.

- Atividades dos alunos:

Os alunos, como construtores do conhecimento, participarão ativamente das aulas teórico-práticas, bem como dos exercícios de pesquisa desenvolvidos nas aulas práticas.

- Recursos e materiais necessários:

- Biblioteca
- Retroprojektor
- Data Show
- Vídeos
- CD's
- Textos fotocopiados

Procedimentos de Avaliação

A avaliação dos alunos será considerada a partir dos resultados obtidos num processo contínuo.

De forma particular,

- a) a aptidão para sintetizar idéias será avaliada pela capacidade de elaboração de textos e resumos;
- b) a análise crítica será avaliada pela capacidade de produzir síntese a partir de diferentes posições sobre determinadas questões;
- c) a capacidade de julgamento será avaliada pelo trabalho do aluno em transpor as idéias dos textos estudados para a



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1001 - História e Cultura da Alimentação
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

realidade atual, mediante posicionamento em seminários.

Bibliografia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo : SENAC, 2004.
STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura da mesa. Rio de Janeiro : Zahar, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRILLAT-SAVARIN. A fisiologia do gosto. São Paulo : Companhia das Letras, 1995.
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade : uma história da alimentação. Rio de Janeiro : Campus, 2003.
FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida : uma história. Rio de Janeiro : Record, 2004.
FISCHLER, Claude. El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona : Anagrama, 1995.
LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro : SENAC, 1998.
MONTANARI, Massimo. A fome e a abundância : história da alimentação na Europa. Bauru : EDUSC, 2003.
R.C.M. O cozinheiro imperial. São Paulo : Best Seller, 1996.
REVEL, Jean-François. Um banquete de palavras : uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo : Companhia das Letras, 1996.
SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. História da alimentação no Paraná. Curitiba : Fundação Cultural, 1995.
SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante : Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro : Record, 2003.
VISSER, Margaret. O ritual do jantar : as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro : Campus, 1998.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1002 - Identificação e Seleção de Alimentos
Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 2 **Número de Créditos:** 1 **Carga Horária:** 36

Ementa

Estudo da técnica de identificação, seleção, aquisição e recepção de alimentos. Técnica de armazenamento adequado dos diferentes grupos de alimentos. Alimento in natura, minimamente processados e tecnologicamente modificados.

Aptidões

Identificar as matérias-primas de acordo com suas características próprias.
Utilizar métodos de seleção, cocção e conservação adequados nos alimentos.
Conhecer o acondicionamento correto das diversas matérias-primas utilizadas.
Aprender a correta utilização dos alimentos e ingredientes em preparações básicas.
Conhecer a composição nutricional dos alimentos.
Selecionar, qualitativamente, todos os ingredientes a serem adquiridos.
Utilizar corretamente os utensílios e equipamentos envolvidos no preparo dos alimentos.

Temas de Estudo

Grupos de alimentos.
Valor nutricional dos alimentos.
Métodos de seleção, acondicionamento e uso de alimentos.
Técnicas de manipulação, parâmetros da identificação e seleção de alimentos em laboratório dietético.
Correta utilização dos utensílios e equipamentos.
Abordar, isoladamente, as características dos diversos grupos de alimentos (condimentos, vegetais, frutas, ovos, laticínios, pastas secas e frescas, aves, miúdos, ovos, carnes, peixes, crustáceos e moluscos) visando a aquisição e preparo adequados.

Metodologia

- Procedimentos do professor
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo;
Ofertar a bibliografia básica e a complementar para o programa de aprendizagem; para atender as necessidades dos alunos ofertar outras referências;
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa;
Incentivar a leitura de temas ligados à Gastronomia;
Avaliar o aluno, tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa;
Aulas expositivas e práticas.

- Atividades do aluno
Participar ativamente das aulas teórico-práticas e práticas;
Cumprir as atividades propostas pelo professor nas aulas teórico-práticas e práticas;
Participar das avaliações propostas pelo professor;
Entregar os trabalhos solicitados dentro do prazo combinado;
Participar ativamente das discussões, debates e aulas.
Aprimorar o conhecimento na área através da leitura de livros e textos propostos pelo professor.

- Recursos e materiais necessários
Laboratório Dietético
Quadro de giz ou quadro branco
Data show
Guarda-pó e touca (para as aulas práticas)
Doma e chapéu
Alimentos conforme solicitado pela aula prática
Biblioteca com livros e periódicos atualizados

Procedimentos de Avaliação

Relatórios
Apresentação de trabalho



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 1º Semestre

01º Período

Disciplina: BG1002 - Identificação e Seleção de Alimentos

Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 2 **Número de Créditos:** 1 **Carga Horária:** 36

Discussão e interpretação de texto
Provas teóricas e práticas
Seminários
Avaliação das atividades desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética

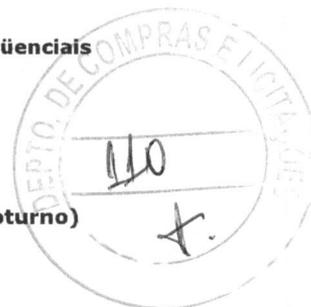
Bibliografia

BÁSICA

COURTINE, Robert, J. Larousse gastronomique. Ed. Librairie Larousse, 1984.
DEIRDRE Mary. The new professional chef. 7. ed.; Ed. The Culinary Institute of America.
DOWELL, Philip; BAILEY Adrian. Cooks ingredients. New York: Bantam Books, 1980.
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 2. ed.; Ed. Van Nostrand Reinhold.

COMPLEMENTAR

CRAWFORD, A. McD. Alimentos: seleção e preparo. 2. ed.; Rio de Janeiro: Record, 1985.
BOURDAIN, Anthony. Cozinha confidencial. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
BOURDAIN, Anthony. Em busca do prato perfeito: um cozinheiro em viagem. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
ESCOFFIER. Le guide culinaire. France: Flammarion, 1993.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 2. ed.; São Paulo: Ed. SENAC, 2001.
ORNELLAS, Lieselette H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 6. ed. ampl. e renovada; São Paulo: Atheneu, 1995.
THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed.; São Paulo: Ed. Ática, 2002.
SAVARIN, Brillat. A filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könnemann, 2005.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1003 - Introdução ao Estudo da Gastronomia
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Gastronomia: características, aplicação e comportamento ético. Vivências em Gastronomia. Novas tendências.

Aptidões

Introduzir e definir a Gastronomia.
Desenvolvimento da Gastronomia através dos tempos.
Características, vivências, novas tendências, forças sociais, culturais e econômicas afetando as profissões em Gastronomia.
Desafios contemporâneos.
Aliar conceitos e funções da Gastronomia à ética, disciplina e responsabilidade profissional.

Temas de Estudo

A prática gastronômica em seu sentido mais amplo, abordando aspectos técnicos, sociais, culturais e econômicos.
Noções técnicas aliadas à aplicações práticas gastronômicas em um contexto atual.
Conceitos e funções da Gastronomia aliados à ética e responsabilidade profissional.

Metodologia

- Procedimentos do professor
Apresentar o conteúdo geral e bibliografia básica do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Aulas expositivas utilizando material de apoio atual.
Desenvolver leitura de livros e pesquisa de conteúdos relevantes.
A partir da metodologia aplicada, avaliar o aluno na forma de prova, entrega e apresentação de trabalhos e seminários.
- Atividades do aluno
Participar das aulas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor.
Participar das avaliações propostas pelo professor
Entregar os trabalhos e apresentar os seminários dentro dos prazos solicitados.
Contribuir com idéias e experiências na área.
- Recursos e materiais necessários
Quadro de giz ou quadro branco.
Retroprojeter.
Data show.
Biblioteca.

Procedimentos de Avaliação

Trabalhos escritos
Trabalhos apresentados
Discussão e interpretação de textos
Provas escritas
Seminários

Bibliografia

- BÁSICA**
FLANDRIN; MONTANARI. História da alimentação. Ed. Estação Liberdade Ltda., 1996.
LABENSKY, Sarah. On cooking -Techniques from expert chefs. Ed. Prentice Hall International, 1999.
THE NEW PROFESSIONAL CHEF. 6. ed.;The Culinary Institute of America, 1996.
- COMPLEMENTAR**
ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. Gastronomia: cortes e recortes. Brasília: Ed. SENAC - Distrito Federal, 2006.
ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BOTELHO, Raquel B. A.; BORGIO, Luiz A. Alquimia dos alimentos.

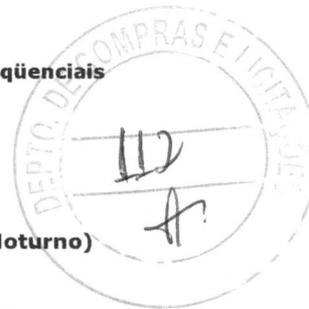


Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1003 - Introdução ao Estudo da Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Brasília: Editora SENAC - D.F., 2007.
BOLAFFI, Gabriel. A saga de comida, receitas e história. Rio de Janeiro: Ed. Record, 1999.
DÓRIA, Carlos Alberto. Estrelas no céu da boca - Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2006.
ESCOFFIER. The complete guide to the art of modern cookery. Ed. John Wiley and Sons, Inc, 2001.
GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Ed. Objetiva, 1999.
LABENSKY, Steven; LABENSKY, Sarah. Websters new world dictionary of culinary arts. Ed. Prentice Hall, 1997.
NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005.
RABAUDY, Nicolas. La haute cuisine française. Suisse: Editions Minerva, 2000.
SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
LAROUSSE GASTRONOMIQUE. Random House: Clarkson Potter Publishers, 2001.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1004 - Técnicas de Serviço
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Conceitos de serviços, suas características específicas, vantagens e desvantagens. Administração de materiais, rouparia e mobiliário, quantidades necessárias para cada tipo de serviço. Tipos de estabelecimentos para venda de alimentos e bebidas. Definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Cargos e funções específicas para restaurantes e hotéis. Garantia de qualidade no serviço de restaurantes. Conceito e planejamento de eventos na área de alimentação.

Aptidões

Definir o que é um restaurante
Distinguir conceitos básicos de cada tipo de serviço de salão
Realizar a gestão de materiais, rouparia e mobiliário de salão
Realizar a valorização dos cardápios para a clientela do restaurante
Definir organograma de cargos e funções adequados aos serviços de cozinha e salão
Definir os funcionários mais adequados para contratação
Realizar capacitações de aperfeiçoamento para pessoal de salão
Distinguir os utensílios e mobiliário necessários a cada tipo de serviço específico
Caracterizar e implantar diferentes serviços de salão

Temas de Estudo

Caracterização de locais para venda de alimentos e bebidas
Conceitos de restaurante e eventos
Regras específicas para diferentes tipos de serviço de salão
Gerenciamento de materiais, rouparia e mobiliário em restaurante
Capacitação de pessoas para salão de bares e restaurantes
Organograma adequado a restaurantes
Elaboração de cardápio para diferentes tipos de eventos

Metodologia

- Leitura de bibliografia complementar
- Cumprimento das atividades propostas em sala (estudos de caso)
- Elaboração de relatório de visita a restaurantes para avaliação do tipo de serviço e proposta de intervenção (trabalho escrito)



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

113
A.

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1005 - Legislação e Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Apresentação das principais legislações de alimentos voltadas ao Nutricionista em sua prática profissional, bem como as doenças associadas a todas as etapas de produção de alimentos.

Aptidões

Compreender a necessidade de padronização na área de alimentos com base nas legislações;
Saber como pesquisar Legislações de Alimentos;
Diferenciar legislações aplicadas aos diferentes estabelecimentos na área de alimentos;
Interpretar corretamente a Legislação de Alimentos;
Apontar aplicações legais a empresas produtoras de alimentos;
Capacitar o aluno a aplicação de instrumentos de auditoria na área de alimentos;
Compreender como ocorrem as Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA;
Diferenciar na prática profissional os diferentes tipos de DTA;
Conduzir uma investigação sobre surto alimentar;
Perceber a importância sanitária das principais parasitoses;
Compreender o preenchimento de Auto - Termos da Vigilância Sanitária - VISA;
Compreender a tramitação de um procedimento administrativo sanitário;
Redigir defesa a procedimento administrativo sanitário.

Temas de Estudo

Apresentação das principais legislações de real utilidade para a prática profissional diária.
Ponderações sobre a aplicação prática dessas legislações.
Processo Administrativo Sanitário - PAS: como influencia a prática do profissional.
Como conduzir um PAS.
Inspeções em estabelecimentos alimentares: auditorias através de formulários de inspeção.
Treinamento em observação de problemas em estabelecimentos alimentares.
Como conduzir uma investigação de surto de Doença Transmitida por Alimento - DTA.
Utilização do método de investigação epidemiológica nas DTAs.
Apresentação de experiências de profissionais envolvidos com legislação e controle de qualidade de alimentos (de acordo com a disponibilidade desses e adequação do calendário de aulas).

Metodologia

Procedimentos do professor:

- Aula expositiva e dialogada.
- Estudos de caso.
- Convite de palestrantes.
- Proposição de problemas e simulações.
- Exercícios teóricos.
- Exercícios práticos.
- Aprendizagem por projetos.
- Seminários.
- Apresentações áudio-visuais relacionadas aos assuntos abordados.

Atividades do aluno:

- Realizar leituras de: livros, revistas, periódicos, artigos, legislações e outros materiais técnicos.
- Pesquisar base de dados da Biblioteca Virtual da PUCPR e Internet.
- Comparecer às aulas.
- Participar de simulações e situações propostas.
- Participar de exercícios propostos.
- Participar das palestras ministradas por eventuais convidados.
- Discutir/debater tecnicamente assuntos relativos ao conteúdo.
- Apresentar o(s) projeto(s) pedido(s) em formato manuscrito ou digitado dentro das normas ABNT, bem como exposição oral, se solicitado pelo professor.

Recursos:



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1005 - Legislação e Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

- Preleções com palestrantes convidados;
- Retroprojektor;
- TV, videocassete e/ou DVD player e respectivos discos ou fitas VHS;
- Laboratório de Informática: computadores, Internet, disquetes ou quaisquer outros dispositivos de armazenamento de dados, esses de propriedade dos alunos;
- Computador/Notebook ou similar;
- Apresentações multimídia: projetor multimídia/data show;
- Cópias reprográficas e impressões de arquivos de computador (providenciadas pelos alunos)
- Regulamentos, Leis, Decretos, Normas, Portarias, Resoluções, textos e artigos de periódicos/revistas, sites, livros (alunos/professor);
- Projetor de slides, carrossel e tela para projeção/indicador laser;
- Quadro para giz/giz;

Procedimentos de Avaliação

Os procedimentos de avaliação seguirão as normas sobre a avaliação de aprendizagem vigentes na Instituição. São previstas duas avaliações escritas baseadas no conteúdo do programa de aprendizagem teórico desenvolvido durante as aulas.

Cada uma das avaliações terá as respectivas notas máximas:

- Duas avaliações individuais escritas, cada uma com grau/nota/pontuação/valor variando entre 0,0 a 10,0 pontos.

Ainda poderão ser considerados procedimentos de avaliação individual ou coletivos os trabalhos em grupo, a serem acrescidos, retirados, somados e/ou divididos às notas das avaliações escritas, a critério do professor e com nota podendo variar de 1,0 ponto a 10,0 pontos.

Terão peso, ainda: presença, pontualidade, participação e comportamento nas aulas, palestras e trabalhos realizados em sala de aula ou fora dela e entregues ao professor para correção, bem como a obediência aos prazos de entrega dos mesmos.

O aluno que não tenha realizado alguma das duas avaliações deverá efetuar 2ª chamada somente ao final do semestre, em data a ser estipulada, com todo o conteúdo do semestre letivo em questão.

Bibliografia

Livros: três principais referências

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 3. a 6. ed.; São Paulo: Livraria Varela.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Outros livro interessantes:

ADAMS, M.; MOTARJEMI, Y. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. São Paulo: Editora Roca, 2002.

EMSLEY, J.; FELL, P. Foi alguma coisa que você comeu? Rio de Janeiro: Editora Campus, 2001.

GORE, A. Uma verdade inconveniente. Barueri, São Paulo: Manole, 2006.

HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. 1. ed. em Português, trad. da 6. ed. inglesa; São Paulo: Livraria Varela, 1998.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M.E.M. Alimentos conforme a lei. Barueri: Editora Manole, 2002.

REY, L. Bases da parasitologia médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. Várias edições a partir de 1991.

ROESCH, S.M.A. Projetos de estágio do curso de administração: guia para pesquisas, projetos, estágios e trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Editora Atlas, 1996.

COOK, R. Toxina. 4. ed.; Rio de Janeiro: Editora Record, 2001.

WALTON, M. Método Deming na prática. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1992.

Legislações:

BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

BRASIL. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos técnicos sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção/prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

US
A

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: **BG1005 - Legislação e Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos**

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. BRASIL. ANVISA. Resolução - RDC nº 216, de 15 e setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

SÃO PAULO. Secretaria Estadual da Saúde; Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations.

Sites:

<http://www.anvisa.gov.br> : site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, órgão regulamentador de alimentos e produtos e serviços entre outros. Possui ferramenta de busca VISALEGIS.

<http://www.fda.gov> : site da Food and Drug Administration (Administração de Drogas e Alimentos) dos EUA. Equivalente norte-americano da ANVISA. Conteúdo para dias de leitura.

<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr> : site do Code of Federal Regulations/EUA, que regula a legislação de procedimentos para alimentos, programas de alimentação e similares nos EUA.

<http://www.cdc.gov> : site dos Centers for Disease Control and Prevention. Mantém a vigilância sobre todo o tipo de doença ou agravo à saúde, principalmente dentro do território dos EUA. Possui publicação on-line com assinatura gratuita, semanal, o MMWR. Analisa inclusive surtos alimentares.

Links:

CDC - CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION - DMBD. Foodborne Infections. Disponível em <http://www.cdc.gov>

IPCC - Intergovernmental Panel on Climate Change. Relatório sobre mudanças climáticas e como Irão mudar a situação socioeconômica, política, social e meio ambiental do planeta Terra nos próximos 100 anos, incluindo aí produção, distribuição, conservação e propagação de doenças alimentares. <http://www.cambridge.org>

MDPH-MASSACHUSETTS DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH. Foodborne Diseases Investigation. Disponível em: <http://www.state.ma.us/dph/fpp/refman.htm> .

OLSEN, S.J. et al. Surveillance for foodborne disease outbreaks - United States, 1993-1997. CDC/MMWR Surveillance Summaries. Disponível em <http://www.cdc.gov> . Estudo muito bom para observar como é realizado um trabalho científico completo de acompanhamento epidemiológico transversal deste grupo de doenças.

SANDERS, T.A.B. Food production and food safety. British Medical Journal, 1999; 1689-1693 (19 June). Disponível em: <http://www.bmj.com>. Texto escrito por um nutricionista inglês.

WHO OMS. Food Safety and Foodborne Illness. Fact Sheet, nº237. Revised September 2000. Disponível em: <http://www.who.int/inf-fs/en/fact237.html> .

Revistas:

Revista Higiene Alimentar - Editada pelo Prof. José César Panetta/Universidade de São Paulo.

ACKERMAN, J.; RICHARDSON, J. Comida: é Segura? National Geographic nº. 25, ano 3, maio de 2002, p. 65-87. Editora Abril.

WEISS, R; KASMAUSKI, K. Guerra às Doenças. National Geographic nº. 22, ano 2, fevereiro de 2002; p. 86-113. Editora Abril.

DUNCAN, D.E. A poluição interior. National Geographic nº. 79, ano 7, outubro de 2006; p. 96-123. Editora Abril.

Brochuras/Material não publicado:

CARVALHO, M.I.; MURAKAMI, Y. Manual de Práticas de Elaboração de Auto/Termos e Processo Administrativo Sanitário 2ª. versão. Apostila reprograda. Elaboração: Núcleo Jurídico da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba. Curitiba, 2001. (Pode ser encontrado na Secretaria de Estado da Saúde, 2ª Regional de Saúde ou com o Professor do P.A.)

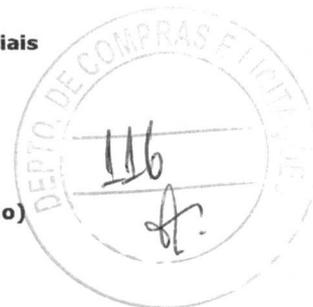
20



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1005 - Legislação e Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1006 - Tópicos em Nutrição e Processamento de Alimentos

Aulas Teóricas: 2 Aulas Práticas: 2 Número de Créditos: 3 Carga Horária: 72

Ementa

Principais transformações decorrentes dos diferentes processos de cocção e de industrialização dos alimentos e implicações para o valor nutricional dos alimentos. Noções de química do processamento de alimentos.

Aptidões

Identificar as transformações sofridas pelas proteínas, carboidratos e lipídios nos alimentos quando submetidos aos processos de conservação pelo frio, calor, salga e outros.

Identificar as transformações sofridas pelos alimentos quando submetidos aos processos de cocção por calor seco ou úmido.

Identificar as transformações sofridas pelos pigmentos e vitaminas durante processamento de alimentos.

Identificar as transformações que ocorrem nos alimentos de origem vegetal ao longo do seu ciclo vital.

Identificar processos que induzam a alterações na biodisponibilidade de nutrientes.

Temas de Estudo

Alterações na qualidade nutricional dos alimentos de origem animal e vegetal quando submetidos a processos de conservação e armazenamento.

Alterações no valor nutricional dos alimentos de origem animal e vegetal quando submetidos aos diferentes processos de cocção.

Metodologia

Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.

Divulgar bibliografia básica e complementar para o programa de aprendizagem.

Aplicar metodologias adequadas às aptidões a serem desenvolvidas.

Desenvolver atividades de pesquisa.

Organizar reuniões de estudo especiais (discussão de artigos atuais e/ou relevantes, apresentação de pesquisa bibliográfica sobre os temas desenvolvidos).

Avaliar o aluno, tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.

Aulas expositivas e práticas.

Procedimentos de Avaliação

Relatórios

Trabalhos escritos

Trabalhos apresentados

Discussão e interpretação de textos

Provas escritas

Seminários

Bibliografia

BÁSICA

BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. Introdução à química dos alimentos. São Paulo: Varela Editora e Livraria, 2003. 238 p.

THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed.; São Paulo: Acribia, 2001. 240 p.

BARHAM, Peter. A ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2002. 272 p.

COMPLEMENTAR

COULTATE, T.P. Alimentos a química de seus componentes. 3. ed.; Porto Alegre: ArtMed, 2004. 368 p.

WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 299 p.

WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 350 p.

COENDERS, A. Química culinária. Zaragoza: Acribia, 1996. 290 p.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A.G. Química de alimentos. São Paulo: Ed. Edgard Blücher Ltda., 2004. 184 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

118
A.

Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1007 - Layout e Montagem de Cozinha

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Conceitos básicos de lay out e segurança alimentar. Aspectos físicos e funcionais das áreas de produção de alimentos. Sistemas de produção de alimentos. Fluxos de produção de alimentos. Dimensionamento de equipamentos e análise de projetos para áreas de produção de alimentos.

Aptidões

- Identificar os elementos de ambiência presentes na edificação e instalação de cozinhas.
- Relacionar os elementos de ambiência com segurança alimentar.
- Reconhecer legislação sanitária relacionada ao lay out e montagem de cozinhas.
- Identificar necessidades na composição das áreas em cozinhas.
- Dimensionar áreas para a produção de alimentos.
- Reconhecer e diferenciar os sistemas de produção de refeições.
- Distinguir fluxos ideais na produção de alimentos.
- Dimensionar equipamentos.
- Analisar e avaliar projetos de lay out de cozinhas e áreas para a produção de alimentos.

Temas de Estudo

- Lay out e segurança alimentar
- Elementos de ambiência das áreas de produção de alimentos
- Composição das áreas de produção de alimentos
- Dimensionamento das áreas de produção de alimentos
- Sistemas de produção de alimentos
- Fluxos de produção dos sistemas
- Dimensionamento de equipamentos
- Análise de projetos para áreas de produção de alimentos

Metodologia

a) Procedimentos do professor:

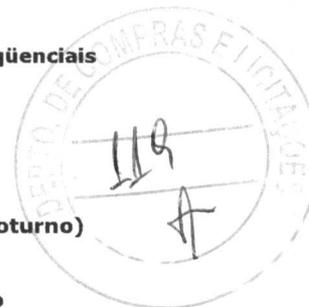
- Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
- Ofertar a bibliografia básica para o programa de aprendizagem e, sempre que necessário, outras referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Organizar reuniões de estudo especiais (mesas redondas).
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
- Aulas expositivas e dialogadas.

b) Atividades do aluno:

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as atividades propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente das discussões e debates.

c) Recursos e materiais necessários:

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Retroprojektor/ transparências.
- Projetor de slides.
- Data show.
- TV e videocassete.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 1º Semestre

01º Período

Disciplina: BG1007 - Layout e Montagem de Cozinha

Aulas Teóricas: 2

Aulas Práticas: 0

Número de Créditos: 2

Carga Horária: 36

Procedimentos de Avaliação

Exercícios práticos e teóricos
Seminários
Discussão e interpretação de textos
Provas teóricas

Bibliografia

JÚNIOR, E. da S. Manual de controle higiênico sanitário dos alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
JÚNIOR, E. da S. Manual de controle higiênico sanitário dos alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
MAGNÉE, H. M. Manual do self service: roteiro & guia prático para montagem e administração de restaurantes self service ou por quilo. São Paulo: Livraria Varela, 1996.
MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Livraria Varela, 1994.
SILVA FILHO, Antônio Romão A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
KINTON, R.; CESARINI, V.; FOSKETTI, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo, 1999.
MEZOMO, I. Administração de serviços de alimentação. 4. ed.; São Paulo: Livraria Varela, 1994.
TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 2000.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

120
A

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1008 - Empreendedorismo e Gestão de Negócios em Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Gestão de negócios, gestão financeira. Dimensionamento de pessoal em estabelecimentos envolvidos com atividades de Gastronomia. Planejamento estratégico. Abertura de negócios. Tendências em Food Service. Empreendedorismo.

Aptidões

Senso de Oportunidade
Dinamismo
Autoconfiança, persistência, otimismo e dinamismo
Flexibilidade e resistência a frustrações
Habilidade em equilibrar "sonho" com realidade
Criatividade
Liderança carismática
Habilidade de relacionamento

Temas de Estudo

Negócios em alimentação e gastronomia
Gestão em alimentação: conceitos e abrangências
Empreendedorismo: conceitos e evolução histórica
Perfil do empreendedor
Processo empreendedor
Identificar e avaliar oportunidades: vantagens e desvantagens
Informações de mercado
Planejamento Estratégico
Plano de Negócios
Montagem e abertura de empresas

Metodologia

- Procedimentos do professor:
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Ofertar a bibliografia básica para o programa de aprendizagem e sempre que necessário outras referências solicitadas pelo aluno.
Aplicar atividades que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos.
Desenvolver atividades de pesquisa.
Organizar reuniões de estudo especiais (mesas redondas).
Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas expositivas e dialogadas.
Apresentação de 'cases' verídicos.

- Atividades do aluno:
Participar ativamente das aulas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor.
Participar das avaliações propostas pelo professor.
Entregar os trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
Participar ativamente das discussões e debates.
Ativar o processo do conhecer, ampliando horizontes;

- Recursos e materiais necessários:
Quadro de giz ou quadro branco.
Projetor de slides.
Data show.
TV e videocassete.
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.

25
586



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 1º Semestre 01º Período

Disciplina: BG1008 - Empreendedorismo e Gestão de Negócios em Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

DA
A

Procedimentos de Avaliação

Exercícios práticos e teóricos
Seminários
Discussão e interpretação de textos
Provas teóricas

Bibliografia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOTLER, P. Princípios de marketing. Rio de Janeiro: LTC, 2003.
GURGEL, F.C.A. Administração do produto. São Paulo: Atlas, 1995.
REITMAN, J. Além do ano 2000: o futuro do marketing direto. São Paulo: Nobel, 1996.
WHITELEY, R. A empresa totalmente voltada para o cliente. São Paulo: Publifolha, 1999.
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
SALIM, César Simões. Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
BERNARDI, Luiz. Manual do empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.
Revista Bares e Restaurantes - www.revistabaresrestaurantes.com.br
Cozinha profissional - www.cozinhaprofissional.com.br

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LONGENECKER, Justin G.; MOORE, Carlos W.; PETTY, J. William. Administração de pequenas empresas - Ênfase na gerência empresarial. São Paulo: Makron Books, 1997.
DOLABELA, Fernando Celso. Oficina do empreendedor - Teoria geral da administração: pensando & fazendo. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.
WILLIAMS, Edward. Plano de negócios: 25 princípios para um planejamento consistente. São Paulo: Publifolha, 2002.
GUIA PEGN. Guia de pequenas empresas grandes negócios: como montar seu próprio negócio. São Paulo: Editora Globo, 2002.
GUIA OFICIAL DE FRANQUIAS - ABF. Guia publicado pela Associação Brasileira de Franchising. São Paulo: Editora Empreendedor, 2002.
BERNARD, Daniel. Como escolher a franquia certa: as melhores práticas: guia de orientação a interessados na compra de uma franquia. São Paulo: Atlas, 2000.
SANTANA, João. Como entender o mundo dos negócios: qualidades do empreendedor, a empresa, o mercado. Brasília: Ed. SEBRAE, 1993.
SANTANA, João. Como planejar sua empresa: roteiro para o plano de negócio. Brasília. Ed. SEBRAE, 1993.
JÚNIOR, E. da S. Manual de controle higiênico sanitário dos alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
KINTON, R.; CESARINI, V.; FOSKETTI, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo, 1999.
MEZOMO, I. Administração de serviços de alimentação. 4. ed.; São Paulo: Livraria Varela, 1994.
TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 2000.

REVISTAS:

PEGN: Pequenas Empresas Grandes Negócios/Franchising. (Suplemento PEGN). Editora Globo.
Empreendedor. Editora Empreendedor.
Meu Próprio Negócio. On Line Editora.
Franquia & Cia. Associação Brasileira de Franchising / ABF.
Forbes Brasil. Editora JB.
Exame / Novos Negócios. (Suplemento da Exame). Você. Editora Abril.

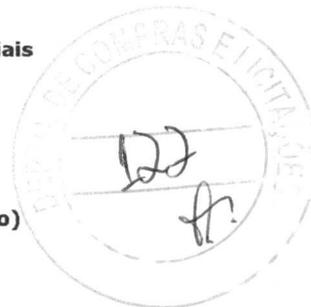
JORNAIS:

Empresarial (Gazeta Mercantil / Valor Econômico).
Bahia (A Tarde/Correio da Bahia).
São Paulo (O Estado de São Paulo / Folha de São Paulo).
Rio de Janeiro (O Globo / Jornal do Brasil).

ENDEREÇOS ELETRÔNICOS - SITES:

www.sebrae.org.br;

26



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: BG1008 - Empreendedorismo e Gestão de Negócios em Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

www.empreendedor.com.br;
www.geranegocios.com.br;
www.carrochefe.com.br;
www.sebraecenter.com.br;
www.topnegocios.com.br;
www.guiadofranchising.com.br;
www.clubedoempreendedor.com.br



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

123
fr.

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1009 - Tecnologia da Informação em Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Utilização dos principais programas e aplicativos de suporte à Gastronomia.

Aptidões

- Identificar a importância dos diferentes softwares com aplicação na Gastronomia.
- Identificar noções de gestão da informação.
- Aplicar softwares de gestão de restaurantes, bares e similares.

Temas de Estudo

- Gestão da informação
- Tecnologia do conhecimento
- Uso de diferentes softwares de gerenciamento de restaurantes
- Aplicação de diferentes softwares de gerenciamento de restaurantes

Metodologia

Procedimentos do professor:

Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo;
Comentar a bibliografia básica e a complementar para o programa de aprendizagem, e de acordo com a necessidade dos alunos sugerir outras referências;
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos;
Incentivar atividades de pesquisa;
Organizar reuniões de estudo especiais (mesas redondas ou separatas);
Avaliar o aluno, tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa;
Aulas expositivas e práticas.

Atividades do aluno:

Participar ativamente das aulas teórico-práticas e práticas;
Cumprir as atividades propostas pelo professor nas aulas teórico-práticas e práticas;
Participar das avaliações propostas pelo professor;
Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado;
Participar ativamente das discussões, debates e aulas.

Recursos e materiais:

Quadro de giz ou quadro branco
Data show
Laboratório de Informática
Softwares específicos
Biblioteca com livros e periódicos atualizados

Procedimentos de Avaliação

Relatórios
Apresentação de trabalhos
Discussão e interpretação de texto
Provas escritas
Seminários

Bibliografia

BÁSICA

SINGH, R. Paul. Computer applications in food technology : use of spreadsheets in graphical, statistical, and process analyses. San Diego: Academic Press, 1996.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 **1º Semestre** **01º Período**
Disciplina: BG1009 - Tecnologia da Informação em Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

LARA, Consuelo Dutra de. A atual gestão do conhecimento : a importância de avaliar e identificar o capital humano nas organizações. São Paulo: Nobel, 2004.

LÉVY, Pierre. A inteligência coletiva: por uma antropologia do ciberespaço. 5. ed.; São Paulo: Loyola, 2007.

DIZARD JÚNIOR, Wilson. A nova mídia: a comunicação de massa na era da informação. 2. ed., rev., atual. ; Rio de Janeiro: J. Zahar, 2000.

NAZARENO, Cláudio. Tecnologias da informação e sociedade: o panorama brasileiro. Brasília: Plenarium, 2007.

COMPLEMENTAR

VANZO, Elvizio Trigo. Você@digital : esteja pronto para a revolução da informação. São Paulo: Infinito, 2000.

DUPAS, Gilberto. Ética e poder na sociedade da informação: de como a autonomia das novas tecnologias obriga a rever o mito do progresso. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, Câmpus Marília, 2000.

COBURN, Stephen P.; TOWNSEND, Douglas W.; TAYLOR, Steve L. Advances in food and nutrition research. San Diego: Academic Press, c1996-c1998.

MACRAE, R.; ROBINSON, R. K.; SADLER, M. J. Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition. London: Academic Press, c1993.

LERY, Francois. Technique de la cuisine. Paris: Presses Universitaires de France, 1963.

BARHAM, Peter. The science of cooking. Berlin: Springer, c2001



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

125
A.

Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: HF2021 - Processos do Conhecer

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Definição de conhecimento. Distingão dos tipos de conhecimento. Análise da construção histórico-social do conhecimento. Reflexão dos discursos presentes nas concepções de conhecimento. Concepção de pesquisa científica-acadêmica. Identificação dos pressupostos necessários para a elaboração do conhecimento: planejamento e execução da pesquisa.

Aptidões

- Conceituar conhecimento.
- Caracterizar os tipos de conhecimento.
- Refletir criticamente sobre o desenvolvimento histórico-social do conhecimento.
- Avaliar o papel da Universidade (Universitas) enquanto instituição produtora e transmissora do conhecimento.
- Avaliar a contribuição do conhecimento na construção do mundo e do ser humano.
- Estruturar a produção original do conhecimento científico.

Temas de Estudo

- Definição de conhecimento.
- Tipos de conhecimento.
- Construção histórico-social do conhecimento.
- Problematização do conhecimento científico.
- Dimensões biológica, política e cultural do conhecimento.
- Relação entre conhecimento, trabalho, ciência e técnica.
- Reelaboração e produção do conhecimento científico: planejamento, execução e apresentação.

Metodologia

A partir da meta proposta pelo programa que está centrada no aluno, os professores devem atuar como facilitadores na busca por atingir as aptidões esperadas.

Neste sentido, o trabalho deverá ser desenvolvido com uma metodologia que permita ao aluno, através da pesquisa orientada, construir e utilizar o conhecimento.

Considerando em particular o trabalho de pesquisa – ao qual o aluno será instigado – ele deverá ser orientado pelo professor, que indicará as mais variadas fontes e ajudará os alunos no momento da elaboração do próprio saber.

Em vários momentos desse processo haverá a socialização e o confronto dos resultados obtidos com aqueles alcançados por outros colegas por meio de seminários e discussões em sala de aula.

As etapas do trabalho serão as seguintes:

- Aulas expositivas com a apresentação da proposta de trabalho, da metodologia a ser adotada e com a indicação de problemas iniciais e eventuais hipóteses que caracterizam o ponto de partida da pesquisa.
- Pesquisa individual e em grupo, orientada, com momentos próprios para planejar os passos do trabalho (pequeno projeto), para avaliar hipóteses e eventuais progressos obtidos pelos alunos.
- Seminário de trabalho com avaliação dos passos da pesquisa.
- Redação dos resultados com orientação do professor quanto às técnicas de exposição do conhecimento.
- Socialização e confronto dos resultados em exposição dialogada aos colegas e professores.

Para as produções individuais, o aluno poderá recorrer ao acervo da Biblioteca da PUCPR, que deverá disponibilizar as fontes necessárias para sua pesquisa (livros, revistas e multimeios).

Procedimentos de Avaliação

A avaliação deverá considerar o processo como um todo e se traduzirá, preferencialmente, por um acompanhamento personalizado por um lado, e dos grupos de trabalho por outro, de tal maneira que possa levá-lo sempre a novas alternativas para resolver eventuais problemas.

A cada momento a avaliação deverá apresentar ao aluno um diagnóstico de seus progressos e dificuldades, de tal forma que ele possa, durante o processo, efetuar acertos e seguir adiante.

Ao final, a pontuação obtida deverá espelhar:

- Pimelro, o fato de o aluno ter atingido a meta proposta e, segundo, seus progressos individuais para além da aptidão inicial pretendida.

Desta maneira, as avaliações deverão incluir: a apresentação de um pré-projeto de pesquisa que desenvolva hipóteses e objetivos de trabalho a partir dos problemas inicialmente apresentados; relatórios de pesquisa que serão apresentados em



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 1º Semestre 01º Período
Disciplina: HF2021 - Processos do Conhecer
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

126
A.

seminários; trabalho final (escrito e apresentado), que reunirá o esforço do semestre e que deverá permitir a visualização de que a aptidão foi desenvolvida.

Bibliografia

Básica:

ANDERY, Maria Amália; et al. Para compreender a ciência: uma perspectiva histórica. São Paulo/Rio de Janeiro: EDUC - Espaço e Tempo, 1994.
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: introdução à filosofia. 2. ed.; São Paulo: Moderna, 1993.
CHALMERS, Alan F. O que é ciência afinal. São Paulo: Brasiliense, 1999.
HESSEN, Johannes. Teoria do conhecimento. São Paulo: Martins Fontes, 2000.
ISKANDAR, Jamil Ibrahim. Normas da ABNT comentadas para trabalhos científicos. Curitiba: Champagnat, 2000.
LUCKESI, Cipriano. Fazer universidade: uma proposta metodológica. São Paulo: Cortez, 1997.
SANTOS, Antonio R. dos. Metodologia científica: a construção do conhecimento. 6. ed.; Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
_____. Apresentação gráfica de pesquisas acadêmicas e trabalhos acadêmicos. Londrina: Editor Wellington O. do Carmo, 2003.

Complementar:

ABRANTES, Paulo César Coelho. Imagens de natureza, imagens de ciência. Coleção Papyrus Ciência. Campinas, SP: Papyrus, 1998.
ARAÚJO, Inês Lacerda. Introdução à filosofia da ciência. 2. ed.; Curitiba: Ed. da UFPR, 1988.
CATTANI, Antonio David (Org.). Trabalho e tecnologia: dicionário crítico. 3. ed.; Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.
CHIZZOTTI, Antonio. Pesquisa em ciências humanas e sociais. 4. ed.; São Paulo: Cortez, 2000.
COSTA, Newton C. A. O conhecimento científico. 2. ed.; São Paulo: Discurso Editorial, 1999.
FOUREZ, Gerard. A construção da ciência. São Paulo: UNESP, 1995.
FREIRE-MAIA, Newton. A ciência por dentro. 6. ed.; Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.
GAMA, Ruy. A tecnologia e o trabalho na história. São Paulo: EDUSP, 1986.
GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed.; São Paulo: Atlas, 1991.
_____. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5. ed.; São Paulo: Atlas, 1999.
JAPIASSU, Hilton. O mito da neutralidade científica. Rio de Janeiro: Imago, 1975.
KOCH, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica. 17. ed.; Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.
LUCKESI, Cipriano Carlos; PASSOS, Elizete Silva. Introdução à filosofia: aprendendo a pensar. São Paulo: Cortez, 2000.
MAYOR, Frederico; FORTI, Augusto. Ciência e poder. Trad. Roberto Leal Ferreira. Campinas, SP: Papyrus; Brasília: UNESCO, 1998.
MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à educação do futuro. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2000.
_____. Ciência com consciência. Rio de Janeiro: Bertrand-Brasil, 1996.
POPPER, Karl R. Conjecturas e refutações. Brasília: Ed. UnB, 1994.
RORTY, Richard. Filosofia e o espelho da natureza. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995.
SANTOS, Boaventura. Introdução a uma ciência pós-moderna. Rio de Janeiro: Graal, 1989.
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 21. ed., revisada e ampliada; São Paulo: Cortez, 2000.
SOUZA, Sonia Maria Ribeiro de. Um outro olhar: filosofia. São Paulo: FTD, 1995.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. Normas para apresentação de trabalhos científicos. Curitiba: Ed. da UFPR, 2000.





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 2º Semestre 02º Período
Disciplina: BG1010 - Técnicas Gastronômicas para Alimentos de Origem Animal
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 3 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 90

127
A.

Ementa

Técnicas de pré-preparo alimentos de origem animal. Organização profissional das cozinhas. Bases das preparações culinárias. Técnicas de cozinha fria: preparo de alimentos e preparações para consumo à baixa temperatura. Técnicas para desenvolvimento de preparações, como: molhos e caldos básicos, açougue, marisco/crustáceos, peixes, entremetier, e rotisserie para a Gastronomia.

Aptidões

Atender às normas de manipulação dos alimentos.
Utilizar métodos de seleção, cocção, conservação e avaliação adequados nos alimentos de origem animal.
Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal em diferentes preparações.

Temas de Estudo

Mise en place para fundos e caldos.
Espessantes, roux claro, escuro, slurry, amido. Suas utilizações e rendimento.
Molhos básicos e derivados.
Tipos de carnes: manipulação, porcionamento, acondicionamento e armazenamento.
Tipos de carnes: técnicas para cocção e rendimento.

Metodologia

Procedimentos do professor
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Ofertar a bibliografia básica e complementar para o programa de aprendizagem, e de acordo com as necessidades dos alunos outras referências.
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa.
Desenvolver atividades de pesquisa em Gastronomia
Avaliar o aluno tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas práticas e teóricas.

Atividades do aluno

Participar ativamente das aulas teórico-práticas e práticas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor nas aulas teórico-práticas e práticas.
Participar das avaliações propostas pelo professor.
Entregar trabalhos solicitados dentro dos prazos combinados.
Participar ativamente das discussões, debates e aulas.

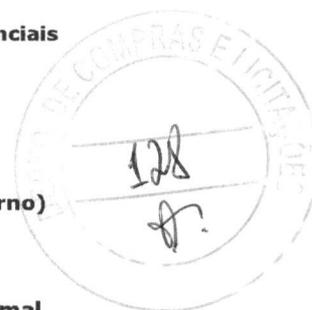
Recursos e materiais necessários

Laboratório de Técnicas Gastronômicas.
Quadro de giz ou quadro branco.
Data show.
Dolman, avental e toque blanche (para as aulas práticas).
Alimentos conforme solicitado para a aula prática.
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
Internet.

Procedimentos de Avaliação

Apresentação de trabalhos
Provas escritas
Seminários
Avaliação das atividades desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética.

Bibliografia



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 **2º Semestre** **02º Período**
Disciplina: BG1010 - Técnicas Gastronômicas para Alimentos de Origem Animal

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 3 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 90

BÁSICA

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le cordon bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.

COMPLEMENTAR

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Cooking at home with the Culinary. Institute of America.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. In the hands of a chef: the professional: chef's guide to essential kitchen tools. Hoboken: J. Wiley & Sons, 2008. 170 p.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA; FINK, Ben. The Culinary Institute of America's gourmet meals in minutes: elegantly simple menus and recipes from the world's premier culinary college. New York: Lehar-Friedman Books, 2004. 372 p.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Basic kitchen preparation. Culinary Institute of America, 2007. 1 DVD
MÜLLER-URBAN, Kristiane. Les sauces: préparation, saveurs, utilisation, recettes. Paris: Grund, 2006. 300 p.
LEVALLOIS, Marie-Pierre. Larousse de la cuisine: 1400 recettes. Paris: Larousse, 2003.
NUNES, Adriana. O livro essencial do peixe e marisco. [S.l.]: Paisagem, 2007. 304 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 2º Semestre 02º Período
Disciplina: BG1011 - Técnicas Gastronômicas para Alimentos Vegetais

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 3 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 90

12A
A.

Ementa

Técnicas de pré-preparo de alimentos de origem vegetal. Organização profissional das cozinhas. Bases das preparações culinárias. Técnicas de cozinha fria: preparo de alimentos e preparações para consumo à baixa temperatura. Decorações e esculturas em alimentos. Técnicas para desenvolvimento de preparações como: molhos e caldos básicos, massas, legumaria e garde-manger para a Gastronomia.

Aptidões

Atender às normas de manipulação dos alimentos.
Utilizar métodos de seleção, cocção, conservação e avaliação adequados nos alimentos de origem vegetal.
Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem vegetal em diferentes preparações.

Temas de Estudo

Cortes de vegetais.
Elaboração de consomes, sopas e cremes com alimentos de origem vegetal.
Métodos de seleção, cocção, conservação e uso de alimentos de origem vegetal.
Técnicas de manipulação e parâmetros da mensura de alimentos em Laboratório Dietético.
Porções e per capita dos alimentos.

Metodologia

Procedimentos do professor
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo;
Ofertar a bibliografia básica e complementar para o programa de aprendizagem, e de acordo com as necessidades dos alunos outras referências;
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa;
Desenvolver atividades de pesquisa em Gastronomia;
Avaliar o aluno tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa;
Aulas práticas e teóricas.

Atividades do aluno

Participar ativamente das aulas teórico-práticas e práticas;
Cumprir as atividades propostas pelo professor nas aulas teórico-práticas e práticas;
Participar das avaliações propostas pelo professor;
Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado;
Participar ativamente das discussões, debates e aulas.

Recursos e materiais necessários

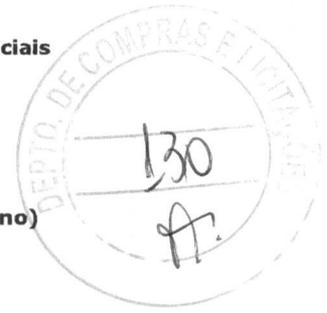
Laboratório de Técnicas Gastronômicas.
Quadro de giz ou quadro branco.
Data show.
Dolman, avental e toque blanche (para as aulas práticas).
Alimentos conforme solicitado para a aula prática.
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
Internet.

Procedimentos de Avaliação

Apresentação de trabalhos
Provas escritas
Seminários
Avaliação das atividades desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética.

Bibliografia

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 **2º Semestre** **02º Período**
Disciplina: **BG1011 - Técnicas Gastronômicas para Alimentos Vegetais**

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 3 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 90

ESCOFFIER, A. The complete guide to the art of modern cookery. Ed. John Wiley & Sons, 2001.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. The professional chef. 8. ed. ; Hoboken: John Wiley, 2006. 1215 p.

COMPLEMENTAR

LABENSKY, S.R; HAUSE, A. On cooking: techniques from expert chefs. Ed. Prentice Hall, 1999.
ROBUCHON, Joël. Larousse gastronomique. New York: Clarkson Potter, c2001. 1350 p.
BOLAFFI, Gabriel. A saga de comida: receitas e história. Rio de Janeiro: Record, 1999. 712 p.
GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.
LABENSKY, Steven; LABENSKY, Sarah; INGRAM, Gaye. Websters New World Dictionary of Culinary Arts. Ed. Prentice Hall, 2000. 522 p.
RABAUDY, Nicolas de. La haute cuisine française. Genève: Minerva, 2000. 96 p.
LOUREIRO, Hélio. Gastronomia portuguesa. Porto: Inapa, 2001.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

131
A.

Ano: 2008 **2º Semestre** **02º Período**
Disciplina: BG1012 - Engenharia de Cardápios e Cálculos em Culinária

Aulas Teóricas: 3 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 54

Ementa

Técnicas de planejamento dos diferentes tipos de cardápios per capita e custo. Cálculos de pré-preparo, rendimento, perdas, fatores de correção e cocção. Elaboração de fichas técnicas.

Aptidões

- Empregar per capitas dos alimentos em diferentes preparações.
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Identificar a composição nutricional dos alimentos.
- Realizar lista de compras.
- Planejar cardápios para serviços de alimentação.
- Identificar os equipamentos necessários ao funcionamento dos diferentes serviços de alimentação.

Temas de Estudo

- Composição nutricional dos alimentos.
- Técnicas de manipulação e parâmetros da mensura de alimentos em Laboratório Dietético.
- Porções e per capitas dos alimentos.
- Fator de correção e fator de cocção.
- Tabelas de medidas padronizadas.
- Serviços de Alimentação.
- Lista de compras.
- Planejamento de cardápios para a clientela de Serviços de Alimentação.
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de Serviços de Alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para o programa de aprendizagem e, sempre que necessário, outras referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar estratégias metodológicas que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de trabalhos individuais e coletivos.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as atividades propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente das discussões e debates.

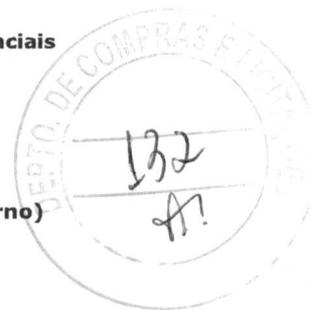
Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.

Procedimentos de Avaliação

- Planejamento de cardápios para um Serviço de Alimentação
- Prova escrita

Bibliografia



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 **2º Semestre** **02º Período**
Disciplina: BG1012 - Engenharia de Cardápios e Cálculos em Culinária

Aulas Teóricas: 3 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 54

BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed.; Canela: EDUCS, 2003. 736 p.

KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. Enciclopédia de serviço de alimentação. 1. ed.; São Paulo: Livraria Varela, 1999. 703 p.

TEICHMANN, Ione. Tecnologia culinária. Canela: EDUCS, 2000. 355 p.

COMPLEMENTAR

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e dietética. São Paulo Manole, 2003. 392 p.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; SOUSA, Anete Araújo de; VEIROS, Marcela Boro; HERING, Bethânia. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Editora da UFSC, 2005. 221 p.

WANDELLI, Ana Maria Mendes Monteiro. Banco de dados para elaboração de cardápios. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2005.

VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: LIV. Gráfica editora Ltda., 2002. 6 p.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes controlando custos e aumentando lucros. Editora LGE, 2006. 193 P.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

133
A?

Ano: 2008 **2º Semestre** **02º Período**
Disciplina: **BG1013 - Marketing em Gastronomia**

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Marketing em Gastronomia. Conceito de Turismo, hospitalidade e Gastronomia. A importância da Gastronomia como produto. Estratégias de marketing para a Gastronomia. A hospitalidade no contexto da Gastronomia e Turismo. Elementos gastronômicos da cozinha brasileira.

Aptidões

Senso de oportunidade
Dinamismo
Autoconfiança, persistência, otimismo e dinamismo
Flexibilidade e resistência à frustrações
Habilidade em equilibrar "sonho" com realidade
Criatividade
Liderança carismática
Habilidade de relacionamento
Oratória

Temas de Estudo

História do Marketing
 Cenário atual - Qual sua influência no Marketing
Posicionamento do novo consumidor
Conceito CAPAS
Estratificação de mercado e produtos
Posicionamento de mercado
Marca
Fidelização
Montagem do Plano de Marketing
Interações do marketing com outras áreas

Metodologia

- a) Procedimentos do professor:
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Ofertar a bibliografia básica para o programa de aprendizagem e sempre que necessário outras referências solicitadas pelo aluno.
Aplicar estratégias metodológicas que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos.
Desenvolver atividades de pesquisa.
Organizar reuniões de estudo especiais (mesas redondas).
Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas expositivas e dialogadas.
Apresentação de 'cases' verídicos.
- b) Atividades do aluno:
Participar ativamente das aulas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor.
Participar das avaliações propostas pelo professor.
Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
Participar ativamente das discussões e debates.
Ativar o processo do conhecer, ampliando horizontes;
- c) Recursos e materiais necessários:
Quadro de giz ou quadro branco.
Projetor de slides.
Data show.
TV e videocassete.
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 2º Semestre 02º Período
Disciplina: BG1013 - Marketing em Gastronomia
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

124
A.

Procedimentos de Avaliação

Exercícios práticos e teóricos
Seminários
Discussão e interpretação de textos
Provas teóricas

Bibliografia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOTLER, P. Princípios de marketing. Rio de Janeiro: LTC, 2003.
GURGEL, F.C. A. Administração do produto. São Paulo: Atlas, 1995.
REITMAN, J. Além do ano 2000: o futuro do marketing direto. São Paulo : Nobel, 1996.
WHITELEY, R. A empresa totalmente voltada para o cliente. São Paulo: Publifolha, 1999.
SEBRAE: www.sebrai.gov.br
Revista Bares e Restaurantes - www.revistabareserestaurantes.com.br
Cozinha profissional - www.cozinhaprofissional.com.br

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

a) REVISTAS:

PEGN: Pequenas Empresas Grandes Negócios/Franchising (Suplemento PEGN). Editora Globo
Empreendedor. Editora Empreendedor
Meu Próprio Negócio. On Line Editora
Franquia & Cia. Associação Brasileira de Franchising / ABF
Forbes Brasil. Editora JB.
Exame / Novos Negócios (Suplemento da Exame) / Você. Editora Abril

b) JORNAIS:

Empresarial: Gazeta Mercantil; Valor Econômico
São Paulo: O Estado de São Paulo; Folha de São Paulo
Rio de Janeiro: O Globo; Jornal do Brasil



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2008 2º Semestre 02º Período
Disciplina: HF2020 - Filosofia
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

135
A.

Ementa

Enfoque filosófico das várias ciências visando uma passagem do conhecimento puramente técnico para uma abordagem que considere o ser humano como principal finalidade a partir da qual se constitui o conhecimento.

Aptidões

Reconhecer as características fundamentais do ser humano.
Descrever o cenário da civilização científico-tecnológica e seus impactos sobre a pessoa e as relações humanas.
Compreender a importância do sentido e da significação da existência humana e das produções culturais no contexto da civilização científico-tecnológica.
Refletir sobre o papel do homem/mulher em suas interações sociais, mediadas pelos saberes e produtos materiais das ciências e da tecnologia na perspectiva da humanização e do zelo planetário.
Problematizar as questões levantadas na perspectiva de sua área de conhecimento relacionando-as ao quadro da civilização científico-tecnológica.
Vivenciar a prática da reflexão filosófica a partir dos temas trabalhados.

Temas de Estudo

Descrição do cenário da sociedade científico-tecnológica.
Contribuições da Filosofia para refletir este cenário.
Caracterização do ser humano.
Relação entre os valores norteadores da ciência e da tecnologia modernas e suas implicações sobre o sentido de homem e de mundo vivenciados na contemporaneidade. Este tema pode desdobrar-se nas análises infraelencadas:
• Do dualismo psico-físico à interpretação mecanicista do homem e do mundo.
• O antropocentrismo e o seu desdobramento em individualismo, utilitarismo e liberalismo.
• O nascimento das ciências do homem e sua relação com as demais ciências.
• Indústria cultural, massificação e processos produtivos no século XX.
A Filosofia e o papel histórico do homem e da mulher na construção de uma ciência e uma tecnologia promotoras da vida e da responsabilidade planetária.

Metodologia

A partir da proposta do programa de instigar o estudante para a reflexão sobre o homem decorrente do referencial filosófico, tem-se a primeira característica metodológica, que é um trabalho centrado no aluno, devendo ter uma relação ativa com o programa e dispor do professor como colaborador para atingir as aptidões propostas. Particularmente em relação à apropriação dos pressupostos para o trabalho e à produção do conhecimento, esses deverão se dar tanto no plano coletivo, por meio da pesquisa em conjunto e da socialização de seus resultados, quanto individual, com estudos e tentativas de elaboração pessoal de solução para problemas propostos. As etapas do trabalho deverão compreender:
1- Aulas expositivas, com a apresentação da proposta de trabalho, da metodologia a ser adotada e com a indicação de problemas iniciais e eventuais hipóteses que caracterizam o ponto de partida da pesquisa.
2- Pesquisa individual e em grupo, orientada, com momentos próprios para planejar os passos do trabalho, para avaliar hipóteses e eventuais progressos obtidos pelos alunos.
3- Seminário de trabalho com avaliação dos passos da pesquisa.
4- Redação dos resultados com orientação do professor quanto às técnicas de exposição do conhecimento.
5- Socialização e confronto dos resultados em exposição dialogada aos colegas e professores.

Procedimentos de Avaliação

A avaliação deverá considerar o processo como um todo e se reconhecerá para efeitos de registro tanto as produções em grupos, quanto o momento de sua socialização por meio de seminários e relatórios, bem como a elaboração individual de questões propostas no programa de tal forma que se tenha um demonstrativo do desenvolvimento, ou não, das aptidões propostas.

Bibliografia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2008 2º Semestre 02º Período
Disciplina: HF2020 - Filosofia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. *Filosofando. Introdução à Filosofia*. 2. ed.; São Paulo: Moderna, 1993.
CHAUÍ, Marilena. *Convite à Filosofia*. São Paulo: Ática, 1994.
REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. *História da Filosofia*. 3 v.; 2. ed.; São Paulo: Paulinas, 1990.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ADORNO, T.; HORKHEIMER, M. *Dialética do esclarecimento*. Rio de Janeiro: Zahar, 1985.
DEBORT, Guy. *A sociedade do espetáculo*. Trad. Estela dos Santos Abreu. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.
FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas*. São Paulo: Martins Fontes, 1988.
HELLER, A.; FEHÉR, F. *A condição política pós-moderna*. Trad. Marcos Santarrita. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.
HORKHEIMER, Max. *Eclipse da razão*. São Paulo: Centauro Editora, 2000.
KURZ, Robert. *O colapso da modernização*. Ed. Paz e Terra, 1993.
LEFORT C.. *As formas da história*. Trad. Luiz Roberto Sallinas Fortes; Marilena de Souza Chauí. 2. ed.; São Paulo: Brasiliense, 1990.
OLIVEIRA, Manfredo A. *Neoliberalismo e reestruturação produtiva*. São Paulo: Cortez, 1997.





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 **1º Semestre** **03º Período**
Disciplina: BG1014 - Gastronomia na Organização de Eventos
Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 2 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 54

137
A.

Ementa

Dimensionamento de alimentos e bebidas para os diferentes eventos em gastronomia, reuniões científicas e de negócios. Gastronomia no contexto turístico, eventos e gastronomia. Eventos: conceituação e caracterização. Tipologia dos eventos, planejamento e organização de eventos na gastronomia. Eventos gastronômicos. Elaboração de bebidas e coquetéis.

Aptidões

Identificar os diferentes tipos de eventos.
Aplicar metodologias de organização de eventos.
Aplicar cerimoniais em eventos.
Planejar eventos em gastronomia.
Elaborar e identificar bebidas e coquetéis.

Temas de Estudo

Eventos: tipos e classificações
Cerimonial
Eventos gastronômicos
Tipologia dos eventos
Elaboração de bebidas e coquetéis.

Metodologia

Procedimentos do professor:
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Recomendar bibliografia básica e complementar para o programa de aprendizagem, de acordo com a necessidade dos alunos e outras referências.
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos.
Incentivar atividades de pesquisa.
Organizar reuniões de estudo especiais (mesas redondas ou separatas).
Avaliar o aluno, tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas expositivas e práticas.

Atividades do aluno:

Participar ativamente das aulas teórico-práticas e práticas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor nas aulas e demais atividades.
Participar das avaliações propostas pelo professor.
Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
Participar ativamente nas discussões, debates e aulas.

Recursos e materiais necessários:

Quadro de giz ou quadro branco.
Data show.
Softwares específicos.
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.

Procedimentos de Avaliação

Relatórios
Apresentação de trabalhos
Discussão e interpretação de textos
Provas escritas
Participação em aulas práticas

Bibliografia



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

LB
A

Ano: 2009 **1º Semestre** **03º Período**
Disciplina: BG1014 - Gastronomia na Organização de Eventos

Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 2 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 54

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed.; São Paulo: Atlas, 2008. 340 p.
ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. 3. ed., ampl.; Caxias do Sul: EDUCS, 2007. 402 p.
CESCA, Cleusa Gertrudes Gimenes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução. 5. ed.; São Paulo: Summus, c1997. 166 p.
NUNES, Marina Martinez. Cerimonial para executivos : um guia para execução e supervisão de eventos empresariais. Porto Alegre: Sagra, 1996. 148 p.
OLIVEIRA, J. B. Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática. São Paulo: Madras, 2000. 139 p.
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 2. ed.; São Paulo: Contexto, 2001. 119 p.
GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. 1. ed.; São Paulo: Thomson, 2006.
RICHERO, Alicia. Eventos: guía práctica para su planeación y ejecución. México: Trillas, 1993. 70 p.
MARTIN, Vanessa. Manual práctico de eventos. 1. ed. ; São Paulo: Atlas, 2003. 277 p.
RIDGWELL, Jenny. O livro dos coquetéis. São Paulo: Manole, 1992. 128 p.
HAUBER, Carlos. O livro do bar: curiosidades bebidas e receitas. Rio de Janeiro: Ediouro, 1987. 128 p.
BARKER, Alex. 1001 cocktails: 1001 recipes for the perfect drink. Bath: Parragon, 2006. 384 p.
CASSONE, Luigi. Manual internacional do barman: guia completo de como preparar e servir os melhores drinks, bebidas e salgadinhos. São Paulo: Gaia, 1995. 160 p.
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. São Paulo: Ed. SENAC, 1996. 216 p.
WHITAKER, Julie; WHITELAW, Ian. Pocket guide to cocktails: the essential pocket book of cocktail recipes. Bath: Parragon, 2006. 256 p.



124
h

Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 **1º Semestre** **03º Período**
Disciplina: **BG1015 - Confeitaria e Panificação**

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 3 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 90

Ementa

Técnicas de desenvolvimento de confeitos, pães e massas em geral.

Aptidões

Aplicar técnicas de produção de confeitos.
Aplicar técnicas de produção de pães e de massas em geral.

Temas de Estudo

Massas quebradiças
Massas secas
Docinhos e petit fours
Massas folhadas
Massas líquidas, semilíquidas e para fritar
Massa de bomba
Massas batidas e de estrutura cremosa
Massas batidas de estrutura aerada
Massas fermentadas
Pão com fermento
Pães com levedura natural
Pão de centeio
Pães de baixa fermentação
Massas de pizza
Pães crocantes, achatados e sem trigo

Metodologia

Procedimentos do professor:
Apresentar o conteúdo geral e bibliografia básica do programa de aprendizagem no início do semestre letivo
Aulas expositivas, utilizando material de apoio atuais
Desenvolver leitura de livros e pesquisa de conteúdos relevantes
A partir da metodologia aplicada, avaliar o aluno na forma de prova, entrega e apresentação de trabalhos e trabalho em Laboratório de Panificação

Atividades do aluno:

Participar das aulas
Cumprir as atividades propostas pelo professor
Participar das avaliações propostas pelo professor
Entregar os trabalhos e apresentar os seminários dentro do prazo solicitado
Contribuir com idéias e experiências na área

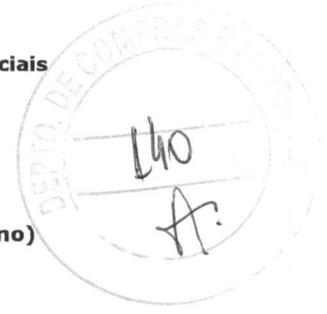
Recursos e material necessários:

Quadro de giz ou quadro branco
Laboratório de Panificação e Confeitaria
Alimentos
Biblioteca

Procedimentos de Avaliação

Trabalhos escritos
Trabalhos apresentados
Discussão e interpretação de textos
Provas escritas
Seminários

44 (50)



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 **1º Semestre** **03º Período**
Disciplina: BG1015 - Confeitaria e Panificação

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 3 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 90

Bibliografia

- LABENSKY, Sarah. On cooking -Techniques from expert chefs. Ed. Prentice Hall International, 1999.
The New Professional Chef; The Culinary Institute of America. 6. ed.; 1996.
SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. Trad. de Helena Londres. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007. 368 p.II.
NORMAN, Jill (Org.). Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.
HERMÉ, P. Larousse das sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
QUAGLIA, Giovanni; MATEOS-NEVADO, Alonso, M. D. Ciencia y tecnología de la panificación. Zaragoza: Acribia, 1991. 485 p.
EL-DASH, Ahmed A.; CAMARGO, Celina de Oliveira; MANCILLA DIAZ, Norma. Fundamentos da tecnologia de panificação. São Paulo: Secr. da Ind. Com. Cien. e Tecn.; 349 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Alu
A.

Ano: 2009 **1º Semestre** **03º Período**
Disciplina: BG1016 - Gerenciamento de Bebidas e Enologia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Funcionamento do serviço de bares e bebidas nos estabelecimentos do ramo. Bebidas alcoólicas utilizadas na coquetelaria, teores alcoólicos de bebidas, sabores e misturas; técnicas e manobras com garrafas na preparação de drinks. Utilização de coquetéis no acompanhamento de refeições e degustações. Enologia: história, técnicas e comercialização de vinhos. Identificação dos diferentes tipos de bebidas. Estudo dos vinhos, diferentes tipos, uvas e regiões. Utilização dos vinhos no acompanhamento de refeições e degustação.

Aptidões

Estudar os diferentes tipos de bebidas alcoólicas, seus usos e aplicações;
Quantificar estoque de bebidas em hotéis, bares e restaurantes;
Identificar os diferentes tipos de vinhos e suas aplicações na culinária nacional e internacional;
Aplicar os diferentes vinhos como acompanhamento dos diversos itens de um cardápio.

Temas de Estudo

Desenvolvimento do vinho ao longo da história da gastronomia;
Importância da harmonização de bebidas e alimentos em cardápios diversificados;
Utilização de vinhos em preparações culinárias;
Controle de estoque de bebidas em ambientes que fornecem refeições;
Controle de estoque de vinhos em ambientes que fornecem refeições;
Importância do desenvolvimento de coquetéis diversificados e logística de estocagem.

Metodologia

Aula teóricas
Seminários
Painéis
Ciclo de leitura

Procedimentos do professor:

Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Recomendar bibliografia básica e complementar para o programa de aprendizagem de acordo com a necessidade dos alunos e outras referências.
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos.
Organizar reuniões de estudo especiais (mesas redondas ou separatas);
Avaliar o aluno, tanto na teoria quanto na prática, de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas expositivas e práticas.

Atividades do aluno:

Os alunos, como construtores do conhecimento, participarão ativamente das aulas teórico-práticas e dos exercícios desenvolvidos nas aulas práticas.

Recursos e materiais necessários:

Biblioteca
Retroprojektor
Data show
Vídeos
CDs
Fotocópias de textos

Procedimentos de Avaliação

A avaliação dos alunos será considerada a partir dos resultados obtidos num processo contínuo.

De forma particular:

a) a aptidão para sintetizar idéias será avaliada na capacidade de elaboração de textos e resumos;



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

U
A

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período
Disciplina: BG1016 - Gerenciamento de Bebidas e Enologia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

- b) a análise crítica será avaliada na capacidade para produzir síntese a partir de diferentes posições sobre determinadas questões;
c) a capacidade de julgamento será avaliada pelo trabalho do aluno em transpor as idéias dos textos estudados para a realidade atual, mediante posicionamento em seminários.

Bibliografia

- MIRANDA, Fernando. Arte & vinho. Rio de Janeiro: Excel Books, 2001. 137 p. ISBN 85-7323-145-9
PIRES, Luciano D. Beber é uma festa : guia completo de drinques e vinhos. Rio de Janeiro: Entrelivros Cultural, 1980. 175 p.
MACNEIL, Karen. A bíblia dos vinhos. 4. ed.; Rio de Janeiro: Ediouro, 2003. 799 p. ISBN 85-00-01295-1 (broch.)
ALBERT, Aguinaldo Zäckia. O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes. 3. ed., rev. e atual.; São Paulo: SENAC São Paulo, 2006. 286 p.
BROOM, Dave. Cabernet sauvignon: a complete guide to the grape and the wines it produces. London: Mitchell Beazley, 2003. 64 p. (Mitchell Beazley wine made easy)
GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos: receitas rápidas com muita classe. 4. ed.; São Paulo: SENAC São Paulo, 2004. 415 p.
PERCUSSI, Luciano. Convite ao vinho : história, degustação e pequeno guia de vinhos. São Paulo: Nova Alexandria, 1998. 104 p.
VANDYKE PRICE, Pamela Joan. Curiosidades sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito. São Paulo: SENAC São Paulo, 2005. 237 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

43
A.

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período
Disciplina: BG1017 - Gerenciamento de Restaurantes

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Técnicas de gerenciamento de restaurantes. Gestão contábil, financeira e de materiais de restaurantes. Análise de custo de material direto, mão de obra e custos indiretos de fabricação. Análises de custeio. Margem de contribuição. Ponto de equilíbrio. Fluxo de caixa.

Aptidões

Identificar os diferentes conceitos e classificações de custos.
Identificar necessidades na composição de análises de custos no gerenciamento de restaurantes.
Analisar e calcular os custos de materiais diretos, mão de obra, custos indiretos de fabricação e despesas.
Reconhecer e diferenciar os sistemas de análises de custos e custeios.
Aplicar sistemas de custeios
Aplicar ferramentas de análise de gestão em restaurantes
Calcular faturamentos, custos e lucratividade de restaurantes.

Temas de Estudo

Conceitos e classificações de custos.
Custos de material direto
Margem de contribuição
Matriz de análise de custos e estratégias
Análise de custo, volume e lucro
Faturamento e impostos
Custos de mão de obra e impostos
Custos indiretos de fabricação
Custeio variável, integral e ideal
Análise de custos ABC
Ponto de equilíbrio
Fluxo de caixa

Metodologia

Procedimentos do professor
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Ofertar a bibliografia básica para o programa de aprendizagem e, sempre que necessário, outras referências solicitadas pelo aluno.
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos, elaboração e aplicação de exercícios.
Desenvolver atividades de pesquisa.
Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas expositivas e dialogadas.
Aplicação de exercícios de fixação.

Atividades do aluno

Participar ativamente das aulas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor.
Participar das avaliações propostas pelo professor.
Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
Participar ativamente nas discussões e debates e na execução de exercícios.

Recursos e materiais necessários:

Quadro de giz ou quadro branco.
Retroprojeter e transparências.
Projeter de slides.
Data show.
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
Exercícios práticos de fixação



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período

Disciplina: BG1017 - Gerenciamento de Restaurantes

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

LM
A.

Procedimentos de Avaliação

Exercícios práticos e teóricos.
Discussão e interpretação de textos
Provas teóricas

Bibliografia

- MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 8. ed. ; São Paulo: Atlas, 2001. 388 p. ISBN 85-224-2868-9
- MEZZOMO, I. Administração de serviços de alimentação. 4. ed.; São Paulo: Livraria Varela, 1994.
- TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 2000.
- VAZ, C.S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 208 p.
- VAZ, C. S. Restaurantes - Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196 p.
- ZANELLA, L.C. Administração de custos em hotelaria. 2. ed.; Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- SLOAN, D. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri, SP: Manole, 2005.
- WERNKE, Rodney. Análise de custos e preços de venda (ênfase em aplicações e casos nacionais). São Paulo: Saraiva, 2005. 201 p.
- BRUNT, Peter D. Como reduzir custos : controlando gastos, eliminando desperdícios, trabalhando com eficiência. 2. ed. ; São Paulo: Nobel, c1992. 140 p.
- NAKAGAWA, Masayuki. ABC : custeio baseado em atividades. São Paulo: Atlas, 1994. 95 p.
- PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2. ed.; Florianópolis: Insular, 2000.
- SENAC, D.N. Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.
- ZANELLA, L.C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007.
- FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 4. ed. ; São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.
- KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- JEOLAS, R.R.S.; SANTOS, E.G. dos. O negócio em alimentos e bebidas: custos, receitas e resultados no food service através da engenharia de cardápio. São Paulo: Ponto Crítico, 2000.
- DIAS, M.A.P. Administração de materiais: edição compacta. 4. ed. ; São Paulo: Atlas, 1995.
- SAKURAI, M. Gerenciamento integrado de custos. São Paulo: Atlas, 1997.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período
Disciplina: BG1018 - Gerenciamento de Pessoal

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

EMENTA

Legislação trabalhista. Recrutamento e seleção. Dimensionamento de pessoal para os diferentes estabelecimentos. Escalas de trabalho. Brigada de trabalho

APTIDÕES

Reconhecer funções, atividades e cargos em restaurantes.
Aplicar ferramentas de recrutamento e seleção e admissão de funcionários.
Avaliar e aplicar remunerações, jornadas de trabalho e escalas de trabalho.
Correlacionar relações de trabalho e legislação trabalhista.
Desenvolver equipes participativas e com bom relacionamento interpessoal.
Desenvolver lideranças
Aplicar conceitos e avaliações de clima e cultura organizacional.

TEMAS DE ESTUDO

Legislação trabalhista
Jornada de trabalho, remuneração, férias, rescisões de contrato.
Recrutamento e seleção
Clima e cultura organizacional
Desenvolvimento pessoal
Brigada de trabalho
Atividades, funções e cargos
Escalas de trabalho
Admissão e demissão

METODOLOGIA

Procedimentos do professor
Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
Ofertar a bibliografia básica para o programa de aprendizagem e, sempre que necessário, outras referências solicitadas pelo aluno.
Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pelo programa: dinâmicas de grupo, elaboração de textos individuais e coletivos.
Desenvolver atividades de pesquisa.
Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pelo programa.
Aulas expositivas e dialogadas.
Seminários aplicados

Atividades do aluno
Participar ativamente das aulas.
Cumprir as atividades propostas pelo professor.
Participar das avaliações propostas pelo professor.
Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
Participar ativamente nas discussões e debates.

Recursos e materiais necessários:
Quadro de giz ou quadro branco.
Retroprojeter e transparências.
Projeter de slides.
Data show.
TV e videocassete
Biblioteca com livros e periódicos atualizados.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Exercícios práticos e teóricos.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 1º Semestre 03º Período
Disciplina: BG1018 - Gerenciamento de Pessoal
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

lib
A.

Seminários
Discussão e interpretação de textos
Provas teóricas

Bibliografia

- CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. 3. ed. totalmente rev. e atual.; Rio de Janeiro: Campus, 2008. 579 p.
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
CASTELLI, G. Administração hoteleira. 9. ed. rev.; Caxias do Sul: EDUCS, 2001. 731 p. (Coleção Hotelaria).
MEZZOMO, I. Administração de serviços de alimentação. 4. ed.; São Paulo: Livraria Varela, 1994.
IORIO, C. S. Manual de administração de pessoal. 10. ed.; São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007.
GONÇALVES, V. Advocacia trabalhista em primeiro grau: comentários, legislação, modelos e cálculos. São Paulo: Saraiva, 1997.
PONTES, B. R. Administração de cargos e salários. 10. ed.; São Paulo: LTr, 2004. 366 p.
WERTHER, William B.; DAVIS, Keith. Administração de pessoal e recursos humanos. São Paulo: McGraw-Hill, 1983. 499 p.
CARVALHO, Antonio Vieira de; NASCIMENTO, Luiz Paulo do. Administração de recursos humanos. 2 v.; São Paulo: Pioneira, 2001.
DAVIES, C. A. Cargos em hotelaria. 2. ed.; Caxias do Sul: EDUCS, 2000.



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período

Disciplina: HF1000 - Projeto Comunitário

Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 1 **Carga Horária:** 36

447
A

Ementa

A caracterização do Projeto Comunitário da PUCPR. A compreensão da responsabilidade social de cada indivíduo como integrante do contexto social no qual está inserido. O aluno como aprendiz de transformação social. A vivência comunitária como fator de aprendizagem para a formação integral. A participação em projetos de atividades comunitárias.

Aptidões

1. Técnica: organizar-se para o trabalho cooperativo, identificando formas de gestão social.
2. Científico-profissional:
 - Aplicar habilidades pessoais, e/ou conhecimentos adquiridos em benefício social;
 - Desenvolver a atitude de serviço e espírito de abertura aos outros, liderando pelo exemplo, com comportamento empreendedor, utilizando estratégias diversas de aproximação social com a comunidade.
3. Ética, política e social: vivenciar nas ações sociais, o exercício ético-político, praticando, como aprendiz, exercício cívico de agente de mudança social.

Temas de Estudo

- A missão institucional da PUCPR.
- O que é o Projeto Comunitário.
- Os objetivos do Projeto Comunitário.
- A participação do aluno no Projeto Comunitário.
- A operacionalização do Projeto Comunitário.
- A visão sistêmica do contexto social.
- Procedimentos e abordagens sociais.
- O serviço comunitário, cidadania e justiça: a questão social em foco.
- Responsabilidade social e competências empreendedoras.

Metodologia

- Participação do aluno em seminário de preparação com os conteúdos temáticos para o estudo, através de exercícios de dinâmica de grupo, exposições orais e exposições em vídeo.
- Os alunos serão orientados para realizar leituras a partir de texto de apoio, utilizando o ambiente virtual Eureka.
- Como membro ativo na execução de projetos comunitários disponibilizados pela Divisão de Projetos Comunitários, e/ou elaborados pelo próprio aluno, mediante práticas interventivas na realidade social, que serão monitoradas pelo responsável institucional.

Procedimentos de Avaliação

Pela natureza do Projeto Comunitário, os alunos serão avaliados pelos responsáveis (monitores institucionais), por meio de instrumento fornecido pela Divisão de Projetos Comunitários. Preencherão, também, instrumento de auto-avaliação de sua prática solidária, considerando a qualidade e eficácia da proposta: do projeto comunitário propriamente dito; das respostas institucionais onde a prática solidária se realizou; da participação eficiente e competente como aluno aprendiz do projeto comunitário.

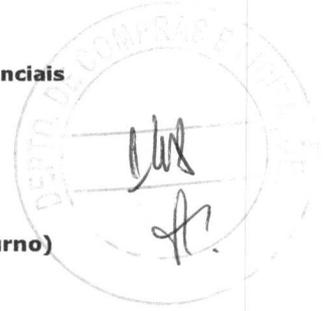
Bibliografia

Básica:

- JONAS, H. O princípio responsabilidade: ensaio de uma ética para a civilização tecnológica. Trad. de Marijane Lisboa; Luiz Barros Montez. Rio de Janeiro: Contraponto: Editora da PUC-Rio, 2006.
MANUAL DO PROJETO COMUNITÁRIO. Curitiba: Champagnat, 2002.
VAZQUESZ, A.S. Ética. Tradução de João Dell'Anna. 16. ed. ; Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996.

Complementar

- ÁVILA, Célia M. Gestão de projetos sociais. Coleção Gestores Sociais. São Paulo: AAPCS, 1999.
MEC-UNESCO. Educação um tesouro a descobrir. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional A Educação para o



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 1º Semestre

03º Período

Disciplina: HF1000 - Projeto Comunitário

Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 1 **Carga Horária:** 36

Século XXI. São Paulo: Cortez, 1998.

MELO NETO, Francisco Paulo de; et al. Responsabilidade social e cidadania empresarial: a administração do terceiro setor. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999.

MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à educação do futuro. São Paulo: Cortez, 2000. 118 p.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Pela mão de Alice: o social e o político na transição pós-moderna. Porto: Afrontamento, 1994.

BAPTISTA, Myrian Veras. Planejamento social: intencionalidade e instrumentação. São Paulo: Veras, 2000. 155 p.

CASTEL, Robert. As metamorfoses da questão social: uma crônica do salário. Petrópolis: Vozes, 1998. 611 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período
Disciplina: HF2200 - Ética

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

Ementa

Conceituação de ética. As principais concepções éticas. Os princípios e valores éticos da ação humana. Ética e sociedade. A interdependência entre a ação profissional e os princípios éticos.

Aptidões

- Analisar o agir moral como característica fundamental do ser humano.
- Elaborar uma visão de sociedade a partir de princípios éticos.
- Identificar a diversidade do discurso ético-político.
- Refletir a atuação profissional sob uma perspectiva ética.
- Reconhecer nas idéias de "justiça" e de "bem" o compromisso ético fundamental diante da sociedade.

Temas de Estudo

- Análise das diferenças conceituais entre ética, moral e lei.
- Caracterização dos modelos éticos.
- Os valores e o agir humano.
- Problematização da sociedade contemporânea nas dimensões: ambiental, econômica, política e ético-sociais.
- A expressão ética nas práticas sociais.
- Atuação profissional e responsabilidade ética.

Metodologia

Neste programa, de uma forma muito particular, a discussão teórica visa um resultado prático de avaliação no próprio procedimento.

No entanto, tal avaliação deve partir de certos pressupostos, o que estabelece dois grupos de procedimentos. Num primeiro momento, tem-se a apresentação de definições e de alguns pressupostos norteadores da ética; num segundo, a discussão a partir de temas propostos pelo professor e encaminhados pelos alunos.

- Procedimentos do professor:

- Na primeira parte do programa cabe ao professor apresentar os pressupostos norteadores da ética em exposições dialogadas e lançando mão de textos e de recursos didáticos.
- Na segunda parte, caberá ao professor orientar as atividades dos alunos na condução das discussões, cuidando sempre para que os temas abordados tenham um tratamento acadêmico.

- Atividades dos alunos:

- No primeiro momento: participar ativamente das aulas e debates promovidos pelo professor.
- No segundo momento: preparar os temas de estudos e apresentar suas conclusões perante à turma para confrontar com outras possibilidades de análise da mesma questão.

Procedimentos de Avaliação

Não é possível avaliar academicamente o comportamento ético de alguém.

O resultado final do programa deverá ser perceptível nas ações do estudante e, de forma especial, na sua vida profissional. No entanto, como um programa de aprendizagem, colocam-se alguns critérios claros de avaliação. O aluno deve apresentar condições de referir-se de forma clara aos pressupostos do agir ético/moral. Ele deve encaminhar uma pesquisa, expô-la aos colegas e ao professor e posicionar-se diante do tema abordado a partir de pressupostos que deve poder identificar. São esses os critérios que serão adotados para a avaliação do programa para efeitos de registro de nota:

- As atividades escritas sobre a primeira parte do programa;
- O conjunto das atividades da segunda parte, que inclui o trabalho de pesquisa, a apresentação de temas e os relatórios sobre os temas apresentados em sala por outros colegas.

Bibliografia

Básica:

BIELEFELDT, Heiner. Filosofia dos direitos humanos. São Leopoldo, RS: UNISINOS, 2000.

LIMA VAZ, H. C. Escritos de filosofia IV: introdução à ética filosófica I. São Paulo: Loyola, 1999.

OLIVEIRA, Manfredo Araújo de (Org.). Correntes fundamentais da ética contemporânea. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

150
ft.

Ano: 2009 1º Semestre 03º Período
Disciplina: HF2200 - Ética

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

RUSS, Jacqueline. Pensamento ético contemporâneo. São Paulo: Paulus, 1999.
SANTOS, A. R. dos. Ética: caminhos da realização humana. 2. ed.; São Paulo: Ave Maria, 1997.
VALLS, A. L. M. O que é ética. 2. ed.; São Paulo: Brasiliense, 1987.
VASQUEZ, Adolfo S. Ética. São Paulo: Cortez, 2002.

Complementar:

ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. Col. Os Pensadores. São Paulo: Abril Cultural, 1973.
CAMPS, V. (Org.). História de la ética. Barcelona: Crítica, 1992.
CHELIKANI, R.V.B.J. Reflexões sobre a tolerância. Rio de Janeiro: Garamond, 1999.
Organização das Nações Unidas. Declaração Universal dos Direitos Humanos. ONU, 1948.
KÜNG, Hans. Uma ética global para a política e a economia mundiais. Petrópolis, RJ: Vozes, 1999.
KANT, I. Fundamentación de la metafísica de las costumbres. Trad. J. Mardomingo. Barcelona: Ariel, 1999.
LIPOVETSKY, G. O crepúsculo do dever: a ética indolor dos novos tempos democráticos. Lisboa: Dom Quixote, 1994.
MACINTYRE, A. Depois da virtude. Bauru, SP: EDUSC, 2001.
MARITAIN, Jacques. A filosofia moral. Rio de Janeiro: Agir, 1964.
PERELMAN, Chaïm. Ética e direito. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
RAWLS, John. Uma teoria da justiça. São Paulo: Martins Fontes, 1977.
RENAUT, A. O indivíduo. Reflexão acerca da filosofia do sujeito. Rio de Janeiro: Difel, 1998.
SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
SOUZA, Herbert. Ética e cidadania. São Paulo: Moderna, 2000.
TAYLOR, C. As fontes do self: a construção da identidade moderna. São Paulo: Loyola, 1997.
TUGENDHAT, Ernest. Lições sobre ética. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

151
A.

Ano: 2009 **2º Semestre** **04º Período**
Disciplina: BG1019 - Cozinha Brasileira e Regional

Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 90

Ementa

História e caracterização das principais preparações típicas. Técnicas de preparo da alimentação típica.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na culinária brasileira.
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Realizar lista de compras
- Planejar cardápios para serviços de alimentação.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de restaurantes e serviços de alimentação que trabalhem com culinária típica brasileira
- Atender às normas de manipulação dos alimentos.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações da culinária nacional.
- Serviços de Alimentação.
- Lista de compras.
- Planejamento de cardápios para a clientela de serviços de alimentação.
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e, demais referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pela disciplina em equipes de trabalho, e trabalho individual.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da culinária regional nacional
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: BG1019 - Cozinha Brasileira e Regional

Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 90

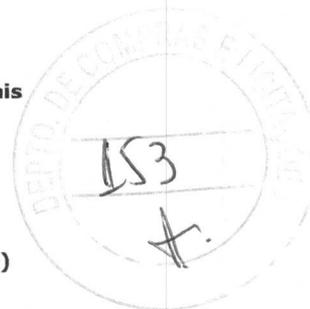
Bibliografia

BÁSICA

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.
SENAC. Série Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC.
SENAC. Série a formação da culinária brasileira. São Paulo: SENAC.

COMPLEMENTAR

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 7. ed.; São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto/SENAC. 256 p.
PESSANHA, Luciana. Gula gula, comida bossa-nova. São Paulo: SENAC. 128 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 **2º Semestre** **04º Período**
Disciplina: BG1020 - Gastronomia Hospitalar

Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 2 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 54

Ementa

Características, aplicações e finalidades da gastronomia na área hospitalar. Noções de dietas especiais utilizadas em hospitais e técnicas de melhoramento da apresentação e oferta da alimentação hospitalar.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na culinária hospitalar
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Realizar lista de compras
- Executar cardápios para serviços de alimentação hospitalar
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de cozinhas hospitalares.
- Atender às normas de manipulação dos alimentos.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações da culinária hospitalar.
- Serviços de alimentação em hospitais
- Lista de compras.
- Execução de cardápios para a clientela de serviços de alimentação hospitalar.
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e, demais referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pela disciplina em equipes de trabalho, e trabalho individual.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

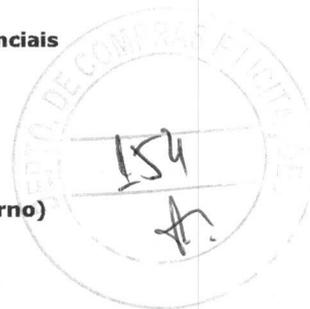
Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da culinária hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.

Bibliografia

BÁSICA





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 **2º Semestre** **04º Período**
Disciplina: BG1020 - Gastronomia Hospitalar

Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 2 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 54

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.
NASCIMENTO NETO, Fenelon do. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação.. São Paulo: SENAC, 152 p
SENAC. O mundo da cozinha , São Paulo: SENAC, 136 p.

COMPLEMENTAR

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. In the hands of a chef: the professional: chef's guide to essential kitchen tools. Hoboken: J. Wiley & Sons, 2008. 170 p.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA; FINK, Ben. The Culinary Institute of America's gourmet meals in minutes: elegantly simple menus and recipes from the world's premier culinary college. New York: Lebar-Friedman Books, 2004. 372 p.
SENAC. O mundo da cozinha , São Paulo: SENAC, 136 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: BG1021 - Gastronomia Diet e Light
Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 90

BS
A

Ementa

Características especiais que envolvem as preparações para fins especiais. Técnicas de preparo de preparações Diet e Light. Técnicas de utilização de produtos Diet e Light.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na culinária diet ou light
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Realizar lista de compras
- Executar cardápios para serviços de alimentação hospitalar
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de cozinhas hospitalares.
- Atender às normas de manipulação dos alimentos.
- Conhecer substitutos de açúcar e gorduras.
- Conhecer formas de cocção alternativas para preparações diet e light.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações da culinária hospitalar.
- Lista de compras.
- Execução de cardápios para a clientela de serviços de alimentação em restaurantes, hotéis, spas e hospitais
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

ProcedimentoS do professor

- Apresentar a proposta do programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e, demais referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pela disciplina em equipes de trabalho e trabalho individual.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da culinária hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.

Bibliografia



Campus: Campus Curitiba

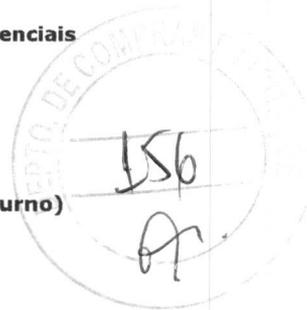
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 2º Semestre 04º Período

Disciplina: BG1021 - Gastronomia Diet e Light

Aulas Teóricas: 1 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 90



BÁSICA

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.

COMPLEMENTAR

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Cooking at home with the Culinary. Institute of America.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Basic kitchen preparation. Culinary Institute of America, 2007. 1 DVD
MÜLLER-URBAN, Kristiane. Les sauces: préparation, saveurs, utilisation, recettes. Paris: Grund, 2006. 300 p.
LEVALLOIS, Marie-Pierre. Larousse de la cuisine: 1400 recettes. Paris: Larousse, 2003.
NUNES, Adriana. O livro essencial do peixe e marisco. [S.l.]: Paisagem, 2007. 304 p.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: BG1022 - Língua Estrangeira Instrumental em Gastronomia
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

157
A7

Ementa

Principais termos técnicos em francês, espanhol e italiano de utilização corriqueira em Gastronomia.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na culinária, em língua estrangeira
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de cozinhas em língua estrangeira.
- Atender às normas de manipulação dos alimentos sob comando em língua estrangeira.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações.
- Lista de compras.
- Execução de cardápios para a clientela de serviços de alimentação em restaurantes, hotéis, spas e hospitais
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do Programa de aprendizagem no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e demais referências solicitadas pelo aluno.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas teóricas e práticas em cozinha sob comando de cozinheiro estrangeiro na sua língua natal.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da culinária internacional.
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.

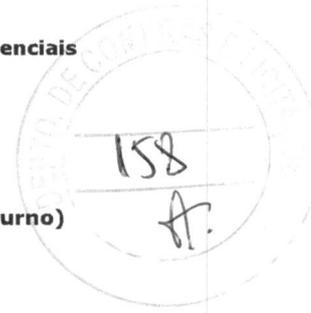
Bibliografia

BÁSICA

- ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.

COMPLEMENTAR

62 100



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2009 2º Semestre 04º Período

Disciplina: BG1022 - Língua Estrangeira Instrumental em Gastronomia

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Cooking at home with the Culinary. Institute of America.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. In the hands of a chef: the professional: chef's guide to essential kitchen tools.
Hoboken: J. Wiley & Sons, 2008. 170 p.
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Basic kitchen preparation. Culinary Institute of America, 2007. 1 DVD
MÜLLER-URBAN, Kristiane. Les sauces: préparation, saveurs, utilisation, recettes. Paris: Grund, 2006. 300 p.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: HF1000 - Projeto Comunitário
Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 1 **Carga Horária:** 36

159
A.

Ementa

A caracterização do Projeto Comunitário da PUCPR. A compreensão da responsabilidade social de cada indivíduo como integrante do contexto social no qual está inserido. O aluno como aprendiz de transformação social. A vivência comunitária como fator de aprendizagem para a formação integral. A participação em projetos de atividades comunitárias.

Aptidões

1. Técnica: organizar-se para o trabalho cooperativo, identificando formas de gestão social.
2. Científico-profissional:
 - Aplicar habilidades pessoais, e/ou conhecimentos adquiridos em benefício social;
 - Desenvolver a atitude de serviço e espírito de abertura aos outros, liderando pelo exemplo, com comportamento empreendedor, utilizando estratégias diversas de aproximação social com a comunidade.
3. Ética, política e social: vivenciar nas ações sociais, o exercício ético-político, praticando, como aprendiz, exercício cívico de agente de mudança social.

Temas de Estudo

- A missão institucional da PUCPR.
- O que é o Projeto Comunitário.
- Os objetivos do Projeto Comunitário.
- A participação do aluno no Projeto Comunitário.
- A operacionalização do Projeto Comunitário.
- A visão sistêmica do contexto social.
- Procedimentos e abordagens sociais.
- O serviço comunitário, cidadania e justiça: a questão social em foco.
- Responsabilidade social e competências empreendedoras.

Metodologia

- Participação do aluno em seminário de preparação com os conteúdos temáticos para o estudo, através de exercícios de dinâmica de grupo, exposições orais e exposições em vídeo.
- Os alunos serão orientados para realizar leituras a partir de texto de apoio, utilizando o ambiente virtual Eureka.
- Como membro ativo na execução de projetos comunitários disponibilizados pela Divisão de Projetos Comunitários, e/ou elaborados pelo próprio aluno, mediante práticas interventivas na realidade social, que serão monitoradas pelo responsável institucional.

Procedimentos de Avaliação

Pela natureza do Projeto Comunitário, os alunos serão avaliados pelos responsáveis (monitores institucionais), por meio de instrumento fornecido pela Divisão de Projetos Comunitários. Preencherão, também, instrumento de auto-avaliação de sua prática solidária, considerando a qualidade e eficácia da proposta: do projeto comunitário propriamente dito; das respostas institucionais onde a prática solidária se realizou; da participação eficiente e competente como aluno aprendiz do projeto comunitário.

Bibliografia

Básica:

- JONAS, H. O princípio responsabilidade: ensaio de uma ética para a civilização tecnológica. Trad. de Marijane Lisboa; Luiz Barros Montez. Rio de Janeiro: Contraponto: Editora da PUC-Rio, 2006.
MANUAL DO PROJETO COMUNITÁRIO. Curitiba: Champagnat, 2002.
VAZQUESZ, A.S. Ética. Tradução de João Dell'Anna. 16. ed. ; Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996.

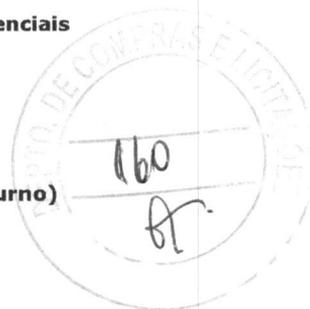
Complementar

- ÁVILA, Célia M. Gestão de projetos sociais. Coleção Gestores Sociais. São Paulo: AAPCS, 1999.
MEC-UNESCO. Educação um tesouro a descobrir. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional A Educação para o

64



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: HF1000 - Projeto Comunitário
Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 1 **Carga Horária:** 36



Século XXI. São Paulo: Cortez, 1998.

MELO NETO, Francisco Paulo de; et al. Responsabilidade social e cidadania empresarial: a administração do terceiro setor. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999.

MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à educação do futuro. São Paulo: Cortez, 2000. 118 p.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Pela mão de Alice: o social e o político na transição pós-moderna. Porto: Afrontamento, 1994.

BAPTISTA, Myrian Veras. Planejamento social: intencionalidade e instrumentação. São Paulo: Veras, 2000. 155 p.

CASTEL, Robert. As metamorfoses da questão social: uma crônica do salário. Petrópolis: Vozes, 1998. 611 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: HF2028 - Cultura Religiosa
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

161
A.

Ementa

A Cultura Religiosa produzida pela humanidade e os fundamentos antropológicos do fenômeno religioso na busca humana pelo sentido último da existência, no presente, na história, nas culturas diversas e no agir pessoal e social de cada um.

Aptidões

- Compreender que a religiosidade é um dos caminhos de busca da verdade.
- Analisar a significação das ações humanas à luz do fenômeno religioso.
- Respeitar as diferentes manifestações religiosas, enfatizando o espírito pluralista e o questionamento dos preconceitos.
- Reconhecer a contribuição das manifestações religiosas na constituição das culturas e sociedades.
- Refletir o fenômeno religioso em sua relação com a ética.
- Considerar a experiência religiosa na perspectiva da emancipação humana individual e socialmente.
- Integrar a dimensão religiosa à construção da cidadania.
- Identificar nas tradições religiosas, processos de auto-conhecimento geradores de emancipação e solidariedade humanas.
- Reconhecer as características das dimensões sagrada e profana.
- Questionar as manifestações religiosas que alienam e exploram o ser humano.
- Analisar os Sistemas da Vida e os Sistemas da Morte na perspectiva religiosa.

Temas de Estudo

- 1- Fundamentos Antropológicos do Fenômeno Religioso:
 - O sentido da existência (vida e morte)
 - O homem enquanto ser de relações (com o transcendente, consigo, com o outro e com o mundo)
- 2- O fenômeno religioso e as respostas norteadoras dadas pelas Tradições Religiosas:
 - Para o sentido da vida
 - Para o sentido das relações
 - Para a morte
- 3- Fenômeno Religioso na atual Crise de Modernidade
 - Religião enquanto busca do sentido último
 - A dimensão Social da Religião
 - Religião e ciência
 - Religião e política
 - Religião e ética
 - Religião como elemento de re-aproximação da experiência humana coletiva

Metodologia

Num primeiro momento, organiza-se a reflexão sobre pressupostos norteadores e conceitos básicos da dimensão religiosa. Num segundo, os discentes trabalham os temas propostos pelo professor a partir de uma articulação entre conhecimentos pesquisados e suas vivências.

Procedimentos do professor

Na primeira parte do programa cabe ao professor apresentar os pressupostos norteadores da dimensão religiosa em exposições dialogadas e lançando mão de textos e de recursos didáticos. Na segunda parte, caberá a ele, enquanto mediador do processo educativo, orientar as atividades dos alunos na condução das discussões na reflexão e na produção de textos.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas e debates.
- Organizar seminários.
- Produzir artigos
- Construir auto-avaliações.

Recursos e materiais necessários

- Documentos históricos e científicos.
- MultiMídia.
- Transparências.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno) Lb7
An
Ano: 2009 2º Semestre 04º Período
Disciplina: HF2028 - Cultura Religiosa
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 0 **Número de Créditos:** 2 **Carga Horária:** 36

- Vídeos educativos.
- Entrevistas (pesquisa de campo)

Procedimentos de Avaliação

- Auto-avaliação
- Auto-conhecimento
- Produção de textos.
- Seminários.
- Síntese dos temas estudados.
- Trabalhos escritos.

Bibliografia

BÁSICA

- ALVES, Rubem. O que é religiã.: São Paulo: Brasiliense.
CHALLAYE, Félicien. As grandes religiões. São Paulo: IBRASA, 1981.
GAARDER, Jostein; HELLERN, Victor; NOTAKER, Henry. O livro das religiões. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
JORGE, J. Simões. Cultura religiosa. 2. ed.; São Paulo: Loyola, 1998.
WILGES, Irineu; COLOMBO, Olírio Plínio. Cultura religiosa. Petrópolis, RJ: Vozes, 1982-1989.
WILGES, Irineu. Cultura religiosa: as religiões no mundo. 7. ed.; Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.

COMPLEMENTAR

- ADRIANI, Maurílio. História das religiões. Rio de Janeiro: Edições 70.
AMALADOSS, Michael. Pelas estradas da vida: prática do diálogo inter-religioso. São Paulo: Paulinas, 1995.
AZEVEDO, Marcelo. Modernidade e cristianismo: o desafio da inculturação. São Paulo: Loyola, 1981.
BASTIDE, R. As religiões africanas no Brasil. São Paulo: Pioneira, 1971.
BINGEMER, Maria Clara. Impacto da modernidade sobre a religião. São Paulo: Loyola, 1992.
BOECHAT, Walter. Mitos arquetipos do homem contemporâneo. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.
BOWKER, John. Para entender as religiões. São Paulo: Ática, 1997.
BRONOWSKI, J. Magia, ciência e civilização. Lisboa: Edições 70.
BRUNNER-TRAUT, Emma. Os fundadores das grandes religiões: Akhenaton, Zaratrusta, Moisés, Jesus, Mani, Maomé, Buda, Lao-Tsé. Petrópolis, RJ: Vozes, 1999.
CHIAVENATO, Júlio José. Religião, da origem à ideologia. Ribeirão Preto: FUNPEC Editora, 2002.
CROATTO, J. Severino. As linguagens da experiência religiosa: uma introdução à fenomenologia da religião. São Paulo: Paulinas, 2001.
CRIPPA, A. Mito e cultura. São Paulo: Convívio, 1995.
DELUMEAU, Jean. As grandes religiões do mundo. Lisboa: Presença, 1997.
DESROCHE, Henri. O homem e suas religiões: ciências humanas e experiências religiosas. São Paulo: Paulinas, 1985.
EDWARDS, Denis. A experiência humana de Deus. São Paulo: Loyola, 1995.
ELIADE, Mircea. Mito e realidade. São Paulo: Perspectiva, 1996.
FREI BETO. A obra do artista: uma visão holística do universo. São Paulo: Ática, 1995.
GUISARNE, Leugi. A consciência religiosa do homem moderno. São Paulo: Companhia Ilimitada, 1988.
LIBÂNIO, J.B. Deus e os homens: os seus caminhos: religiões e saber. Petrópolis, RJ: Vozes, 1990.
MESLIN, Michel. A experiência humana do divino: fundamentos de uma antropologia religiosa. Petrópolis: Vozes, 1992.
SAMUEL, Albert. As religiões hoje. São Paulo: Paulus, 1997.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2010 1º Semestre 05º Período
Disciplina: BG1023 - Cozinha Internacional Mediterrânea

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 108

UB3
A?

Ementa

História e caracterização das principais preparações típicas. Técnicas de preparo da alimentação típica da cozinha mediterrânea: italiana, francesa, grega, espanhola e cozinha portuguesa. Cozinha clássica, contemporânea, moderna, funcional e finger foods.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na culinária internacional mediterrânea.
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Realizar lista de compras
- Planejar cardápios para serviços de alimentação.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de restaurantes e serviços de alimentação que trabalhem com culinária internacional mediterrânea
- Atender às normas de manipulação dos alimentos.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações da culinária internacional mediterrânea.
- Serviços de Alimentação.
- Lista de compras.
- Planejamento de cardápios para a clientela de serviços de alimentação.
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do programa no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e demais referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pela disciplina em equipes de trabalho e em trabalho individual.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

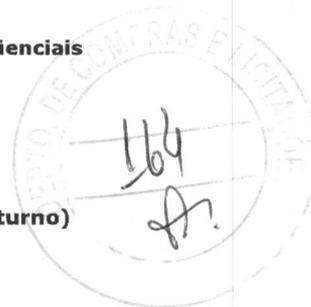
- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da culinária internacional mediterrânea.
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.



Campus: Campus Curitiba

Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS

Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2010 1º Semestre

05º Período

Disciplina: BG1023 - Cozinha Internacional Mediterrânea

Aulas Teóricas: 2

Aulas Práticas: 4

Número de Créditos: 4

Carga Horária: 108

Bibliografia

BÁSICA

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.
SENAC. Série Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC.
SENAC. Série A Formação da Culinária Brasileira, São Paulo: SENAC.

COMPLEMENTAR

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2010 **1º Semestre** **05º Período**
Disciplina: BG1024 - Cozinha Internacional Diversificada

Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 108

Ementa

História e caracterização das principais preparações típicas. Técnicas de preparo da alimentação típica, asiática, americana, africana, australiana e outras. Cozinha clássica, contemporânea, moderna, funcional e finger foods.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na culinária internacional.
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Realizar lista de compras
- Executar cardápios para serviços de alimentação característicos.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de cozinhas para execução de culinária internacional.
- Atender às normas de manipulação dos alimentos.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações da culinária internacional diversificada.
- Serviços de alimentação em restaurantes e hotéis.
- Lista de compras.
- Execução de cardápios para a clientela de serviços de alimentação.
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do programa no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e demais referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pela disciplina em equipes de trabalho e em trabalho individual.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

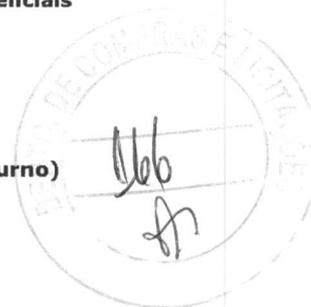
Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da culinária internacional diversificada.
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.

Bibliografia



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)
Ano: 2010 1º Semestre 05º Período
Disciplina: BG1024 - Cozinha Internacional Diversificada
Aulas Teóricas: 2 **Aulas Práticas:** 4 **Número de Créditos:** 4 **Carga Horária:** 108



BÁSICA

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.
NASCIMENTO NETO, Fenelon do. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação. São Paulo: SENAC. 152 p.
SENAC. O mundo da cozinha São Paulo: SENAC. 136 p.

COMPLEMENTAR

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.
MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.





Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno)

Ano: 2010 **1º Semestre** **05º Período**
Disciplina: BG1025 - Cozinha de Finalização e Técnicas de Decoração

Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 6 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 108

Ementa

Evolução da Nouvelle Cuisine até os dias atuais. Técnicas de preparo e apresentação da cozinha contemporânea e da desconstrução. Conhecimento e utilização da metodologia Cook Chill. Domínio das técnicas gastronômicas envolvidas no processo.

Aptidões

- Empregar corretamente as técnicas gastronômicas nos alimentos de origem animal ou vegetal utilizados na cozinha de finalização e da desconstrução.
- Calcular custo aparente e real de preparação e planejamentos.
- Realizar lista de compras
- Executar cardápios para serviços de alimentação característicos.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de cozinhas para execução de culinária internacional.
- Atender às normas de manipulação dos alimentos.

Temas de Estudo

- Tabelas de medidas padronizadas.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações da culinária internacional mediterrânea.
- Serviços de alimentação.
- Lista de compras.
- Planejamento de cardápios para a clientela de serviços de alimentação.
- Equipamentos necessários ao funcionamento adequado de serviços de alimentação.
- Fichas técnicas de suporte à produção de refeições.

Metodologia

Procedimentos do professor

- Apresentar a proposta do programa no início do semestre letivo.
- Descrever a bibliografia básica para a disciplina e demais referências solicitadas pelo aluno.
- Aplicar metodologias que visem atingir as aptidões propostas pela disciplina em equipes de trabalho e em trabalho individual.
- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Avaliar o aluno de maneira condizente com a metodologia proposta pela disciplina.
- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas para base das informações necessárias ao desenvolvimento das habilidades e aptidões.

Atividades do aluno

- Participar ativamente das aulas.
- Cumprir as metodologias propostas pelo professor.
- Participar das avaliações propostas pelo professor.
- Entregar trabalhos solicitados dentro do prazo combinado.
- Participar ativamente nas atividades previstas pelo professor.

Recursos e materiais necessários

- Quadro de giz ou quadro branco.
- Multimídia.
- Biblioteca com livros e periódicos atualizados.
- Cozinha equipada com utensílios e equipamentos necessários.

Procedimentos de Avaliação

- Execução de preparações da cozinha de finalização e da desconstrução.
- Elaboração de fichas técnicas para preparações.
- Elaboração de fichas técnicas para aquisição de insumos.

167
A

72 (SRO)



Campus: Campus Curitiba
Centro: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Curso: 1.060 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Noturno) 168
A.
Ano: 2010 1º Semestre 05º Período
Disciplina: BG1025 - Cozinha de Finalização e Técnicas de Decoração
Aulas Teóricas: 0 **Aulas Práticas:** 6 **Número de Créditos:** 3 **Carga Horária:** 108

Bibliografia

BÁSICA

ESCOFFIER, A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. [S.l.]: Flammarion, 1993. 940 p.

MONTAGNÉ, Prosper. Larousse gastronomique. Paris: Librairie Larousse, 1938. 1087 p.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p.

COMPLEMENTAR

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. In the hands of a chef: the professional: chef's guide to essential kitchen tools. Hoboken: J. Wiley & Sons, 2008. 170 p.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA; FINK, Ben. The Culinary Institute of America's gourmet meals in minutes: elegantly simple menus and recipes from the world's premier culinary college. New York: Lebharr-Friedman Books, 2004. 372 p.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Basic kitchen preparation. Culinary Institute of America, 2007. 1 DVD.

MÜLLER-URBAN, Kristiane. Les sauces: préparation, saveurs, utilisation, recettes. Paris: Grund, 2006. 300 p.

LEVALLOIS, Marie-Pierre. Larousse de la cuisine: 1400 recettes. Paris: Larousse, 2003.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p..

169

A

RESOLUÇÃO N.º 09/2008 - CONSUN

APROVA A INCLUSÃO DE NOVOS PARÁGRAFOS NO ARTIGO 14 DA RESOLUÇÃO N.º 06/2006 – CONSUN, QUE TRATA DOS CRITÉRIOS PARA O AVANÇO DE ALUNOS EM PERÍODO OU SÉRIE SUBSEQÜENTES. (*)

O Presidente do Conselho Universitário, no uso de suas atribuições estatutárias e, tendo em vista o Parecer n.º 12/2008 – CAMGRAD, relatado na sessão do dia 13 de fevereiro de 2008,

RESOLVE:

ARTIGO 1.º - Aprovar a inclusão dos parágrafos 3.º e 4.º no artigo 14 da Resolução n.º 06/2006 – C ONSUN, que passa a vigorar como segue:

Artigo 14.º ...

§ 3.º - Os alunos que não tenham obtido aprovação em no máximo 4 (quatro) programas de aprendizagem e sejam esses de mais de 2 (dois) períodos ou mais de 1 (uma) série anteriores, poderão matricular-se no período ou série subseqüente, desde que prévia e expressamente autorizados pela Direção do Curso e respectivo Decano, os quais ficarão responsáveis pela análise das condições acadêmicas de cada aluno em relação ao curso, e desde que a reprovação nesses programas de aprendizagem não caracterize 100% (cem por cento) de reprovação do período ou série.

§ 4.º - Das decisões da Direção do Curso e respectivo Decano, cabe recurso às Pró-Reitorias competentes em casos de contrariar a legislação e as normas da Universidade para a uniformização das decisões.

ARTIGO 2.º - Fixar a vigência desta Resolução a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Sala de Sessões do Conselho Universitário, em Curitiba, aos treze dias do mês de fevereiro de dois mil e oito.

Clemente Ivo Juliatto
PRESIDENTE

**Resolução n.º 06/2006– CONSUN
(com as alterações introduzidas pela Resolução n.º 09/2008 – CONSUN)**

(*) Ver Parecer n.º 12/2008 – CAMGRAD, p.



170
A

RESOLUÇÃO N.º 06/2006 - CONSUN (*)

APROVA A PROPOSTA DE ALTERAÇÃO DOS ARTIGOS 14, 15, 18 E 19 DA RESOLUÇÃO N.º 156/2003 – CONSUN QUE “APROVA O SISTEMA DE AVALIAÇÃO E PROMOÇÃO PARA OS ALUNOS DE GRADUAÇÃO E CURSOS SEQUENCIAIS DA PUCPR”, QUE PASSA A TER A SEGUINTE REDAÇÃO,

O Presidente do Conselho Universitário, no uso de suas atribuições estatutárias, e tendo em vista o Parecer n.º 02/2006 – CONSUN, aprovado na sessão do dia 20 de fevereiro de 2006,

RESOLVE:

Artigo 1.º - A avaliação da aprendizagem, de caráter formativo, é conceituada como um processo contínuo de acompanhamento do desenvolvimento de aptidões/competências que expressam a aprendizagem do aluno.

Artigo 2.º - Os procedimentos de avaliação devem ser coerentes com as aptidões/competências a serem desenvolvidas, a metodologia adotada e os temas de estudo, devendo estar indicados nos programas de aprendizagem.

§ 1.º - As formas e os critérios de avaliação descritos nos programas de aprendizagem devem ser dados a conhecer aos alunos no início do período letivo, juntamente com as aptidões/competências e temas a serem desenvolvidos.

§ 2.º - Quaisquer alterações dos procedimentos e critérios de avaliação devem ser dadas a conhecer aos alunos, por escrito, pelo professor, com comunicação à Direção do Curso.

Artigo 3.º - Os procedimentos de avaliação adotados devem atender a natureza do trabalho pedagógico, compreendendo diferentes atividades: pesquisas, relatórios, seminários, trabalhos teóricos e práticos, produção de textos, provas em suas diferentes modalidades, auto-avaliação, visitas técnicas, projetos, monografias, entre outros.

Artigo 4.º - A divulgação dos resultados da avaliação tem como objetivo informar a situação do aluno no programa de aprendizagem e ao seu final.

Artigo 5.º - Devem ser divulgados aos alunos todos os resultados referentes às diversas atividades de avaliação, ressalvados os critérios específicos para o Estágio Supervisionado, a Prática de Ensino, o Internato Hospitalar e os Trabalhos de Conclusão de Curso.



171

§ 1.º - A divulgação dos resultados, em sala de aula, diretamente aos alunos, é atribuição e responsabilidade do professor ou dos professores do programa de aprendizagem, no máximo até trinta dias após a realização da atividade de avaliação, observado o calendário acadêmico referente ao encerramento dos períodos letivos.

§ 2.º - Os resultados da frequência devem ser divulgados, no mínimo, bimestralmente aos alunos.

Artigo 6.º - É assegurado aos alunos o direito de vistas aos instrumentos de avaliação, bem como à explicação do professor sobre o grau atribuído quando da divulgação das notas parciais.

Artigo 7.º - Os resultados da avaliação da aprendizagem são registrados no diário de classe ao final do período, da seguinte forma:

- I. registro de 1 (uma) nota que corresponda ao período, ou
- II. registro de 2 (duas) notas parciais que correspondam ao período e, neste caso, o resultado será a média aritmética calculada automaticamente pelo sistema acadêmico da Instituição.

§ 1.º - Os registros dos resultados da avaliação são graduados em notas de 0 (zero) a 10 (dez), permitida, apenas, a fração de décimos.

§ 2.º - Para os programas de aprendizagem com sistema de avaliação anual, a média final será calculada pela média aritmética dos resultados finais dos dois períodos.

Artigo 8.º - É promovido no programa de aprendizagem o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas aulas e demais atividades acadêmicas previstas, ressalvados os Estágios Supervisionados, a Prática de Ensino, o Internato Hospitalar e os Trabalhos de Conclusão de Curso, que obedecerão regulamentação própria.

§ 1.º - Salvo nos casos expressamente previstos em lei, não há abono de faltas.

§ 2.º - O Tratamento Especial é concedido conforme a legislação vigente.

Artigo 9.º - Haverá um exame final para o aluno que obtiver no programa de aprendizagem média igual ou superior a 4 (quatro) e inferior a 7 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas aulas e demais atividades acadêmicas, previstas para a integralização da carga horária fixada, exceto o ressalvado no artigo 8.º desta Resolução.

Parágrafo único - A média mínima de aprovação com exame final é 5 (cinco) e resulta da média aritmética entre a nota desse exame e a nota final do programa de aprendizagem.



177

Artigo 10 - O cronograma do exame final deve ser aprovado pelo Diretor de Curso com antecedência mínima de 7 (sete) dias da sua realização, de acordo com o Calendário Acadêmico, devendo ser afixado em Edital.

Artigo 11 - Os documentos oficiais contendo os registros de avaliação e de frequência são encaminhados pelos professores à Direção do Curso nos prazos fixados no Calendário Acadêmico.

§ 1.º - À Direção do Curso cabe a publicação dos resultados em Edital.

§ 2.º - Alteração de nota ou frequência já lançadas nos diários de classe, divulgadas em Edital e enviadas à DACA, deve ser justificada, por escrito, em documento próprio para este fim, pelo professor (ou professores) do programa de aprendizagem, à Direção do Curso.

§ 3.º - A Direção do Curso, após aprovar a alteração, deve encaminhá-la à DACA.

Artigo 12 - É assegurado ao aluno, desde que devidamente justificado, o direito de requerer a revisão do exame final, escrito ou gráfico.

§ 1.º - O requerimento para a revisão que o aluno pleiteia, contendo a devida justificativa, deve ser dirigido ao Diretor do Curso, via protocolo, no prazo de 3 (três) dias, a contar da data da divulgação da nota em Edital.

§ 2.º - O Diretor do Curso, deve encaminhar o requerimento do aluno ao professor do programa de aprendizagem no prazo máximo de 3 (três) dias, para dar vistas ao instrumento de avaliação e justificar o grau atribuído.

§ 3.º - O professor tem o prazo máximo de 3 (três) dias para proceder à revisão.

§ 4.º - Permanecendo a discordância, no ato de revisão o aluno e o professor devem especificar por escrito seus argumentos, que o Diretor encaminhará para a Comissão de Revisão.

§ 5.º - O Diretor do Curso deve designar, no prazo de 3 (três) dias, uma Comissão de Revisão composta por 3 (três) docentes, dos quais 2 (dois) devem ser da área específica e o terceiro, indicado pelo Diretor dos Cursos da Área de Educação.

§ 6.º - A Comissão tem o prazo máximo de 3 (três) dias para encaminhar ao Diretor do Curso as conclusões sobre o pedido de revisão.

§ 7.º - Da decisão da Comissão não cabe recurso.

§ 8.º - Os prazos previstos neste Artigo são contados de acordo com o fixado no Artigo 144 do Regimento Geral da PUCPR.

Artigo 13 - O aluno que não tenha realizado exame final tem direito à 2.ª chamada, desde que por impedimento legal, motivo de doença



173
A

ou força maior devidamente comprovados, e venha a requerê-la ao Diretor de Curso, via protocolo, no prazo de 8 (oito) dias a contar da data de sua realização.

§ 1.º - Uma vez deferida a 2.ª chamada do exame final, deve a mesma ser realizada no prazo máximo de 3 (três) dias.

§ 2.º - Após a realização da avaliação em 2.ª chamada, o professor tem até 3 (três) dias para entregar a nota ao Diretor do Curso, mediante formulário próprio para o devido encaminhamento.

Artigo 14 - Podem matricular-se no período ou série subseqüentes os alunos que tenham obtido a aprovação em todos os programas de aprendizagem do período ou série anteriores, bem como os que não tenham obtido aprovação em, no máximo, 4 (quatro) programas de aprendizagem, de até 2 (dois) períodos ou 1 (uma) série imediatamente anteriores, desde que a reprovação nesses programas de aprendizagem não caracterize 100% (cem por cento) de reprovação do período ou série.

§ 1.º - Para efeito de contagem dos 4 (quatro) programas de aprendizagem mencionados no *caput* deste artigo, não serão considerados os programas de aprendizagem institucionais: Filosofia, Ética, Projeto Comunitário e Cultura Religiosa.

§ 2.º - Os alunos que não tenham obtido aprovação em, no máximo, 4 (quatro) programas de aprendizagem de até 2 (dois) períodos ou 1 (uma) série imediatamente anteriores, conforme o *caput* deste artigo, devem cursá-los em regime de dependência, conforme oferta regular de programas, desde que não seja no mesmo horário do seu curso, ou em período especial quando ofertado, ou outra forma disponibilizada pela Universidade, e têm o prazo de até 2 (dois) períodos ou (1) série para a recuperação das dependências.

§ 3.º - Os alunos que não tenham obtido aprovação em no máximo 4 (quatro) programas de aprendizagem e sejam esses de mais de 2 (dois) períodos ou mais de 1 (uma) série anteriores, poderão matricular-se no período ou série subseqüente, desde que prévia e expressamente autorizados pela Direção do Curso e respectivo Decano, os quais ficarão responsáveis pela análise das condições acadêmicas de cada aluno em relação ao curso, e desde que a reprovação nesses programas de aprendizagem não caracterize 100% (cem por cento) de reprovação do período ou série.

§ 4.º - Das decisões da Direção do Curso e respectivo Decano, cabe recurso às Pró-Reitorias competentes em casos de contrariar a legislação e as normas da Universidade para a uniformização das decisões.

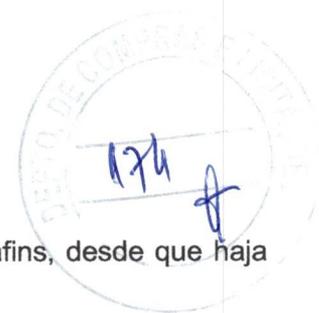
Artigo 15 - Passa à condição de reprovado o aluno que não atender ao disposto no artigo 14 desta Resolução.

§ 1.º - Em caso de reprovação, o aluno deve fazer, obrigatoriamente, matrícula nos programas de aprendizagem em que ficou retido.

§ 2.º - A situação dos alunos reprovados em períodos de cursos de apenas uma oferta anual é definida pela Pró-Reitoria de Graduação.

§ 3.º - Os alunos reprovados podem matricular-se, também, nos programas de aprendizagem institucionais Filosofia, Ética, Projeto





Comunitário e Cultura Religiosa, no seu próprio curso ou em cursos afins, desde que haja compatibilidade de horário e oferta de vagas.

Artigo 16 - As disposições contidas nesta Resolução aplicam-se, no que couber, aos alunos transferidos de outras Instituições de Ensino Superior.

Artigo 17 - O Estágio Supervisionado, a Prática de Ensino, o Internato Hospitalar e os Trabalhos de Conclusão de Curso, bem como os seus requisitos, tem regulamentação própria, proposta pela Direção do Curso, apreciada pelo Colegiado do Curso e aprovada pela Câmara de Graduação e Cursos Seqüenciais.

Artigo 18 - Os casos omissos e situações especiais são resolvidos pela Pró-Reitoria de Graduação.

Artigo 19 - A presente Resolução também contempla a todos os alunos que efetivaram suas matrículas no corrente ano letivo.

Artigo 20 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua aprovação para os alunos de Graduação e de Cursos Seqüenciais da PUCPR ingressantes a partir de 2000, revogada a Resolução n.º 156/2003 – CONSUN e demais disposições em contrário.

Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Sala de Sessões do Conselho Universitário, em Curitiba, aos vinte dias do mês de fevereiro de dois mil e seis.





TALINE ROLIM CRUZ KULESZA

CHEF DE COZINHA E GASTRÔNOMA



 (43)99935-8633

 Rua Domingos do Espírito Santo
número 125, Bairro Matarazzo-2

 talinerolime@hotmail.com

 @benditacozinhaportaline_

RESUMO

Esta experiência na área na área da confeitaria e eventos gastronômicos, ministra aulas de culinária desde 2012, domínio de conteúdo em diversas áreas da gastronomia, trabalha com consultoria para restaurantes, panificadoras, cafés, docerias desde 2018.

FORMAÇÃO

2010 - Tecnólogo (Graduação) em Gastronomia pela PUC PR, início 2008 e término 2010.

HABILIDADES

- Cozinha europeia
- Cozinha Italiana
- Cozinha Árabe
- Cozinha Mexicana
- Cozinha brasileira
- Cozinha oriental
- Francês instrumental — aprendido na faculdade;
- Planejamento de cardápios;
- Confeitaria
- Panificação
- Culinária Infantil
- Proatividade
- Excelente contato com o público

EXPERIÊNCIAS

DOÇURAS DE TALINE

Função: Chef confeitaria e administradora

Período: Janeiro 2010 até Dezembro 2020

BENDITA COZINHA

Função: Professora e Chef de Cozinha

Período: Abril 2019 início, continua atualmente.

PROFESSORA DE CULINÁRIA

Função: Chef de Cozinha e Professora

Período: desde 2012, continua em atuação



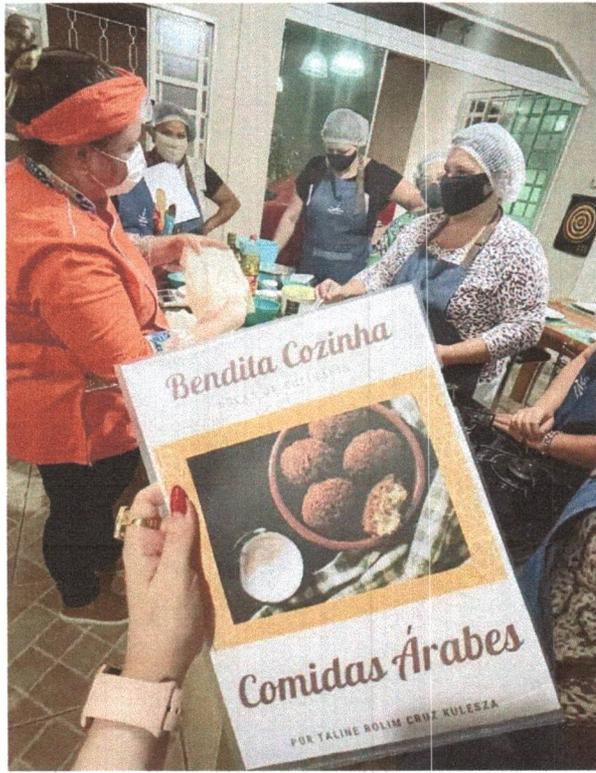
Homenagem recebida da Prefeitura por mais cursos feito no sertão nos bairros Lanças e Morro Azul.



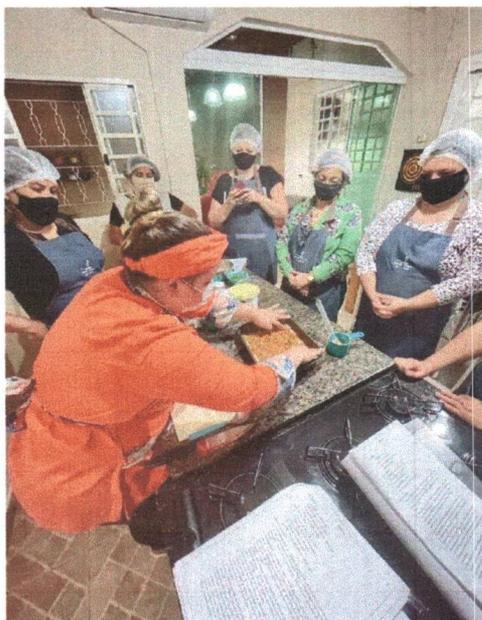
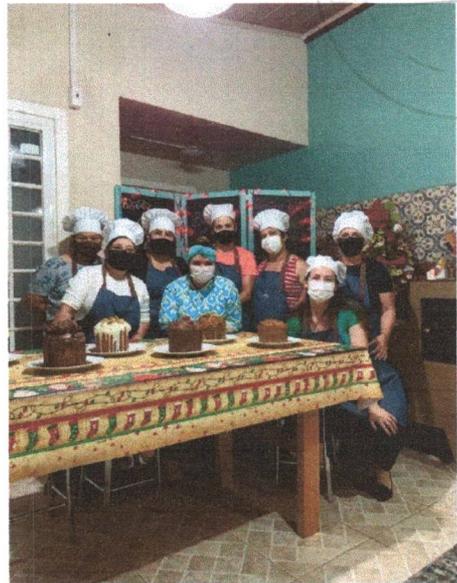
Curso Bendita Cozinha Por Taline, Papinhas e introdução alimentar.



Ministrando curso Intituto Mix Jaguaraiá



177x
A





Ministrando aulas no Instituto Mix Jaguariaíva



Morro azul – Sertão
Curso de Ovos e bombons



Último período Faculdade

179
fr.





DEPTO. DE COM. E EXTENSAO
180
gr.



Oficinas Kids de culinária





Bolo & Cia

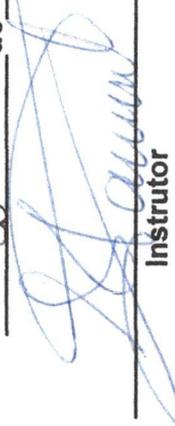
Certificado

Certificamos que Solima Robim Cruz
participou do Curso de Decoração em Bolos Artísticos.

Realizado em 29/01/2009 a 30/01/2009 na qualidade de participante.

Carga Horária: 04 Horas.

30 de Januário de 2009


Instructor

Solima Robim Cruz
Aluno(a)



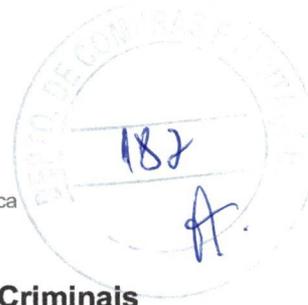


Ministério da Justiça e Segurança Pública
Polícia Federal

ePol - SINIC

Sistema Nacional de Informações Criminais

Certidão de Antecedentes Criminais



Nº 035589102024

A **Polícia Federal CERTIFICA**, após pesquisa no Sistema Nacional de Informações Criminais - SINIC, que até a presente data, **NÃO CONSTA** condenação com trânsito em julgado em nome de **TALINE ROLIM CRUZ KULESZA**, nascido(a) aos 30/01/1990, CPF 049.975.989-33.

Essa certidão foi expedida em **28/02/2024** às **05:06** com base nos dados informados e somente será válida com a apresentação de documento de identificação para confirmação dos dados.

A autenticidade desta certidão **DEVERÁ** ser confirmada por meio da leitura do QR Code ou acessando a página da Polícia Federal, no endereço "<https://servicos.pf.gov.br/epol-sinic-publico/validar-cac/>", e digitando o número da certidão 035589102024.



Certificado da Condição de Microempreendedor Individual



Empresário(a)

Nome Civil

TALINE ROLIM CRUZ KULESZA

CPF

049.975.989-33

CNPJ

23.765.377/0001-37

Data de Abertura

01/12/2015

Nome Empresarial

TALINE ROLIM CRUZ KULESZA 04997598933

Capital Social

5.000,00

Situação Cadastral Vigente

ATIVA

Data da Situação Cadastral

01/12/2015

Endereço Comercial

CEP

84200-000

Logradouro

RUA Domingos do Espírito Santo

Número

125

Complemento

CASA

Bairro

Matarazzo 2

Município

JAGUARIAIVA

UF

PR

Situação Atual

Enquadrado na condição de MEI

Períodos de Enquadramento como MEI**Período**

1º período

Início

01/12/2015

Fim

-

Atividades

Forma de Atuação

Estabelecimento fixo

Ocupação Principal

Confeiteiro(a) independente

Atividade Principal (CNAE)

1091-1/02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria

Ocupações Secundárias

Doceiro(a) independente

Chocolateiro(a) independente

Atividades Secundárias (CNAE)

5620-1/04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar

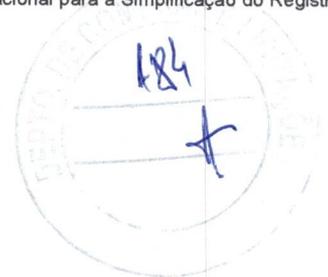
1093-7/01 - Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates

Termo de Ciência e Responsabilidade com Efeito de Alvará de Licença e Funcionamento Provisório - declaração prestada no momento da inscrição:

Declaro, sob as penas da Lei, que conheço e atendo os requisitos legais exigidos pelo Estado e pela Prefeitura do Município para emissão do Alvará de Licença e Funcionamento, compreendidos os aspectos sanitários, ambientais, tributários, de segurança pública, uso e ocupação do solo, atividades domiciliares e restrições ao uso de espaços públicos. O não-atendimento a esses requisitos acarretará o cancelamento deste Alvará de Licença e Funcionamento Provisório.

Este Certificado comprova as inscrições, alvará, licenças e a situação de enquadramento do empresário na condição de Microempreendedor Individual. A sua aceitação está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço: <https://mei.receita.economia.gov.br/certificado>. Certificado emitido com base na Resolução nº 48, de 11 de outubro de 2018, do Comitê para Gestão da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios – REDESIM.

ATENÇÃO: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA		
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 23.765.377/0001-37 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 01/12/2015
NOME EMPRESARIAL TALINE ROLIM CRUZ KULESZA 04997598933		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****		PORTE ME
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 10.91-1-02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar 10.93-7-01 - Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 213-5 - Empresário (Individual)		
LOGRADOURO R Domingos do Espirito Santo	NÚMERO 125	COMPLEMENTO CASA
CEP 84.200-000	BAIRRO/DISTRITO Matarazzo 2	MUNICÍPIO JAGUARIAIVA
		UF PR
ENDEREÇO ELETRÔNICO talinerolim@hotmail.com		TELEFONE (43) 3535-6203
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 01/12/2015	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **07/03/2024** às **10:48:32** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

90 696



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

186
A

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 05/04/2024 10:57:10

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **TALINE ROLIM CRUZ KULESZA 04997598933**
CNPJ: **23.765.377/0001-37**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.

Improbidade Administrativa e Inelegibilidade

Certidão Negativa

187
or.

Certifico que nesta data (05/04/2024 às 10:57) NÃO CONSTA no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade registros de condenação com trânsito em julgado ou sanção ativa quanto ao CNPJ nº 23.765.377/0001-37.

A condenação por atos de improbidade administrativa não implica automático e necessário reconhecimento da inelegibilidade do condenado.

Para consultas sobre inelegibilidade acesse portal do TSE em <http://divulgacontas.tse.jus.br/>

Esta certidão é expedida gratuitamente. Sua autenticidade pode ser por meio do número de controle 6610.0362.4B4F.D474 no seguinte endereço: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/autenticar_certidao.php



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38 **Telefone:** (43) 3535-9400
Endereço: PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA
CEP: 84200-000 - Jaguariaíva

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO
Nr.: 2/2024

Processo Adm.: 15/2024
Data do Processo: 19/02/2024

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela Lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:



- a) **Nr. Processo:** 15/2024
b) **Nr. Licitação:** 2/2024 - IL
c) **Modalidade:** Inexigibilidade de licitação
d) **Data de Homologação:** 05/12/2023
e) **Objeto da Licitação:** Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariaíva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

f) Fornecedores e Resumo de Itens Vencedores:

	Un.	Quantidade	VI. Unitário	Total dos Itens
TALINE ROLIM CRUZ KULESZA 04997598933				
1 - Gastrônomo/Culinarista para prestação de serviço de oficineiro no Projeto de Intervenção Caminhos do Sertão - Marca:	MES	12,000	4.060,8400	R\$ 48.730,08
Total fornecedor:				R\$48.730,08
Total geral:				R\$ 48.730,08

02 - Autorizar a emissão da(s) nota(s) de empenho correspondente(s):

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado
Manutenção dos Serviços Administrativos da SMDEA	08.001.23.122.0003.2030.3.3.90.39.00	R\$ 24.365,04
Manutenção dos Serviços Administrativos da SMHDES	12.001.08.122.0003.2075.3.3.90.39.00	R\$ 24.365,04

Jaguariaíva, 05/04/2024

Alcione Lemos
Prefeita



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#rumoaos200anos

Jaguariaíva, 05 de abril de 2024.

Ref.: Protocolo Nº 13345/2023

À

Secretaria de Negócios Jurídicos



Solicito emissão de contrato em favor da empresa. –

TALINE ROLIM CRUZ KULESKA 12 X R\$ 4.60,84 – Totalizando R\$ 48.730,08

DATA HOMOLOGAÇÃO – 05/12/2024.



Mauricio Fernandes

Superintendente de Governança de Aquisições e Contratações

Ilma. Sra.

TANIA MARISTELA MUNHOZ

MD. Secretária Municipal de Negócios Jurídicos





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariaíva - PR / Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS



#rumcaos200anos

AO PROCURADOR MUNICIPAL

DR. WILLIAM

Providencie-se a elaboração do termo de contrato.

Jaguariaíva, 05 de abril de 2024.

TANIA MARISTELA MUNHOZ

Secretária de Negócios Jurídicos

A Secretária da SENJUR,

Informo que o processo já foi enviado ao
Setor de Contratos. 08/04/24.

Procurador Jurídico



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariáiva - PR / Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE NEGÓCIOS JURÍDICOS



#rumocacs200anos

AO SUPERINTENDENTE DE GOVERNANÇA DE AQUISIÇÕES E
CONTRATAÇÕES

Para providenciar a coleta de assinaturas no termo de contrato, bem como sua regular publicação.

Jaguariáiva, 8 de abril de 2024.

TANIA MARISTELA MUNHOZ
Secretária de Negócios Jurídicos



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



#anosaos200anos

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Contrato Administrativo nº. 090/2024
INEXIGIBILIDADE 0002/2024.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno com sede à Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta, inscrita no C.N.P.J./MF nº 76.910.900/0001-38, neste ato representado pelo Sr.^a ALCIONE LEMOS, brasileira, solteira, professora, portadora da CIRG nº. 2.055.075-9 SSP/PR e inscrita no CPF/MF nº. 487.819.839-72, residente e domiciliada na Rua Expedicionário, nº 406, Vila São Luís, Jaguariaíva/PR, nesta Cidade, Prefeita em pleno exercício de seu mandato e funções.

CONTRATADO: TALINE ROLIM CRUZ KULESZA, brasileira, casada, tecnóloga em gastronomia, inscrita no CPF n.º 049.975.989-33, RG n.º 9.853.504-7 SSP/PR, com endereço à Rua Domingos do Espírito Santo, 125, Jardim Matarazzo II, Jaguariaíva/PR, as partes contratantes estão sujeitos às normas da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FUNDAMENTO LEGAL. O presente contrato tem como objeto: **Oficina em Gastronomia e Culinária – Projeto de Intervenção: Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais – Projeto Caminhos do Sertão**, em que o contratado se declara em condições de entregar o objeto em conformidade com os itens constantes na Inexigibilidade de Licitação e, em estrita observância nas documentações levadas a efeito no Processo 13345/2023.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL. Ficam integrados a este contrato, independente de transcrição, todos os documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, vinculados ao Processo, com suas especificações, cotações, propostas e documentos pertinentes as espécies, parecer jurídico, publicações, termo de referência, entre outros.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA. O pagamento da importância contida na Cláusula Quarta correrá à conta dos recursos provenientes da dotação orçamentária pertinente ao exercício 2024 – Dotação orçamentária: Parecer Contábil n.º 006/2024 – fls. 036.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO. A estimativa para o fornecimento/prestação de serviços, objeto deste contrato é de **R\$ 48.730,08 (Quarenta e Oito Mil, Setecentos e Trinta Reais e Oito Centavos)** que será liquidado somente em conformidade da nota atestada e autorizada pela Secretaria competente e conforme itens constantes na proposta e homologação do certame, dos quais o licitante tem ciência prévia. O contratado declara plena ciência dos itens e especificações listados na homologação do certame.

§ 1º - No preço ofertado na proposta da CONTRATADA já estão inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transportes, seguros, impostos, taxas de qualquer natureza e outros quaisquer que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento deste instrumento.

§ 2º - O pagamento será efetuado até 30 dias úteis após o fornecimento do objeto e apresentação da Nota Fiscal/Fatura e devidamente atestada.

I - Ocorrerá a correção monetária em caso de atraso no pagamento pela Administração Pública.

§ 3º - O pagamento será efetuado em moeda brasileira corrente na entrega, após a apresentação da fatura do(s) objeto(s) fornecido(s) devidamente protocolada, desde que atendidas às condições para a liberação.

a) o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, na sede da contratante.

b) o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:

Inexigibilidade de Licitação n.º 002/2024 – Pag. 1 de 4



Departamento de Compras e Licitação
Praça Isabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Jaguariaíva/PR - CEP: 84200-000



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



#somos200anos

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

- b.1) nota fiscal com o nome do objeto fornecido de acordo com o número do procedimento, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente, sem apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificado pela CONTRATANTE.
- b.2) A fatura com o nome do(s) item(s) de acordo com o número do procedimento do PREGÃO ELETRÔNICO, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente;
- b.3) Termo de recebimento atestado pela Comissão Municipal competente.
- b.4) Comprovar regularidade fiscal, nos termos do artigo 68 da Lei Federal nº. 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO. O fornecimento será efetuado no prazo máximo de 20 dias, contados da ordem da gestora do contrato, com requisições e ordens, conforme a necessidade, obedecidas as especificações contidas em cada Solicitação de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente.

CLÁUSULA SEXTA - DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO. A Contratada não poderá ceder o presente Contrato, no todo ou em parte, a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização por escrito, do Contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA. Fica a Contratada obrigada a fornecer garantias e efetuar as trocas dos produtos que não estiverem conforme termo de referência, às suas expensas, as alterações, substituições a qualquer produto que apresente anomalia, bem como falhas ou imperfeições constatadas em suas características, pelo período de 12 (doze) meses a partir do recebimento do objeto pela Contratante.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO. O contratante se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos: **a)** quando a Contratada falir ou for dissolvida, regular ou irregularmente; **b)** quando a Contratada transferir no todo ou em parte, o contrato sem a prévia anuência da Contratante; **c)** quando houver atraso na entrega do objeto pelo prazo superior a **48 (quarenta e oito) horas**, após solicitação verbal ou escrita, por parte da Contratada sem justificativa aceita, **d)** quando houver inadimplência de cláusula ou condições contratuais por parte do Contratado.

§ 1º - A Rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará a apuração de perdas e danos, sem embargos da aplicação das demais providências legais cabíveis.

§ 2º - A inexecução, total ou parcial, do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021.

§ 3º - A Contratante poderá rescindir administrativamente o Contrato nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021.

§ 4º - Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a IV do art. 137 da Lei 14.133/2021, não cabe à Contratada direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES. Serão incorporados a este Contrato, mediante Termo Aditivo, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a vigência decorrente das obrigações assumidas pelo Contratado, alterações nas especificações quantitativas e qualitativas perante o Contratante. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na prestação do objeto, nos termos do artigo 125 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PRAZO. A vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, a partir da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA. A CONTRATADA OBRIGA-SE A: **a)** Ressarcir a Contratante do equivalente a todos os danos decorrente de

Inexigibilidade de Licitação n.º 002/2024 – Pag. 2 de 4



Departamento de Compras e Licitação

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2ª Andar, Cidade Alta - Fone: 3535



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.810.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



#iniciamos200anos

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

paralisação ou interrupção do fornecimento do material para venda contratados, exceto quando isso ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas à contratante no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência; b) Efetuar os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato por sua conta, na forma do art. 140, § 4º da Lei Federal nº. 14.133/2021. c) Efetuar o pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme o artigo 121 da Lei Federal nº. 14.133/2021. d) Manter durante a vigência do presente contrato todas as obrigações estabelecidas neste instrumento, bem como as determinações da Lei Federal nº. 14.133/2021. A contratada deverá apresentar juntamente com a fatura/ nota fiscal, as 3 (três) certidões exigidas no edital vinculatório a este contrato devidamente atualizada, sob pena de não o fazendo ter seus pagamentos bloqueados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE. Além das obrigações já previstas no presente contrato, a Contratante obriga-se a publicar o resumo do Contrato e os Aditamentos que houverem, no Diário Oficial do Município, conforme art. 54 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES. 13.1. O licitante vencedor estará sujeito as penalidades previstas nos Artigos 156 da Lei 14.133/2021 de 1º/04/2021, seus parágrafos e incisos.

13.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da contratada.

13.3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto, e 0,2% sobre o valor do valor contratual descrito na Cláusula Quarta por dia de atraso para entrega do objeto.

13.4. Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.

13.5. As multas mencionadas nos itens 13.2, 13.3 e 13.4 poderão ser descontados dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

13.6. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas, civis ou penais, previstas na legislação brasileira.

13.7. Nos termos do art. 156, § 4º da Lei nº. 14.133/2021, de 1º/04/2021, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 03 (três) anos, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública nos casos descritos nos incisos II a VII do art. 155 da Lei nº. 143.11/2021.

13.8. Será facultado à licitante o prazo de 15 (quinze) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste item.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - COBRANÇA JUDICIAL. As importâncias devidas pela Contratada serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CONHECIMENTO DAS PARTES. Ao firmar este instrumento, declara a Contratada ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FISCAL DO CONTRATO. A Secretaria Municipal solicitante, por meio do servidor: Camila Rolim de Moura, responderá integralmente pela fiscalização do contrato.

Inexigibilidade de Licitação n.º 002/2024 – Pag. 3 de 4



Departamento de Compras e Licitação
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2º Andar, Cidade Alta / Fone: 3535-9400

195
CA



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



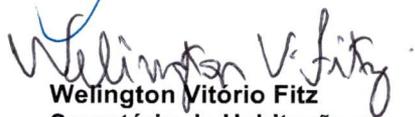
#rumocai200anos

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO. As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo perante o foro da Comarca de Jaguariaíva/PR, não obstante qualquer mudança de domicílio do Contratado que, em razão disso, é obrigado a manter um representante com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas. Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, com as testemunhas presentes no ato, a fim de que produza seus efeitos legais. **Jaguariaíva/PR, 8 de abril de 2024.**


MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA
Alcione Lemos - Prefeita
CONTRATANTE


TALINE ROLIM CRUZ
KULESZA
Contratada.


Wellington Vitorio Fitz
Secretário de Habitação e
Desenvolvimento Social.





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



#sumcoas200anos

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Jaguariáiva, 17 de Abril de 2024.
Ref: Protocolo Nº 13345/2024

DE: DEPTO. DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PARA: GABINETE - IL Nº 02/2024

Exma. Senhora. Prefeita Municipal,

Sirvo-me do presente, em tempo em que a cumprimento, respeitosamente, para encaminhar autos do processo licitatório **Inexigibilidade de Licitação Nº 02/2024**, para coleta de assinatura às folhas elencadas abaixo:

AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA.....Fls.064
TERMO DE HOMOLGAÇÃO.....Fls.188
CONTRATO ADMINISTRATIVO.....Fls.192 a 195

Objeto: Credenciamento profissional para prestação de serviço de composição de metodologia de oficina em gastronomia e culinária, nos termos do Projeto de Intervenção "Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais de Jaguariáiva/PR sob o escopo do Projeto Caminhos do Sertão", promovido pela Secretaria Municipal de Habitação e Desenvolvimento Social.

Contrato nº	Fornecedor	Valor	Vigência
090/2024	TALINE ROLIM CRUZ KULESZA	R\$ 48.730,08	12 MESES

Processo Administrativo nº 15/2024 - Condutor do Processo: Mauricio Fernandes

Oportunamente renovo protestos de elevada estima e distinta consideração,


Ione Ap. Mendes do Prado

Departamento de Compras e Licitações – Contratos

Exma. Senhora
ALCIONE LEMOS
MD. Prefeita Municipal





Processo/Ano: 5820/2025

Interessado: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Assunto: parecer jurídico referente ao contrato nº 090/2024

Destinatária: Sarah Campos Drobenko



DESPACHO

Conforme requerido no despacho do Procurador retro, junte-se o protocolo ao processo respectivo. Após, devolva-se os autos à Secretaria de Negócios Jurídicos.

Jaguariaíva-PR, 23 de abril de 2025.

Geovane Moura Jorge
Superintendente de Governança em aquisições e contratações



Dados Cadastrais :

PROCESSO/ANO : 000005820/2025

Requerente :	SECRETARIA MUN. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SEDES		
Endereço :		Número :	
Município :		Estado :	
Bairro :			
Bloco :		Apartamento :	
Fone Res :		Fone Celular :	
E-mail :			
Cpf/Cnpj :		Data Solicitação:	22/04/25 11:08

Dados do Processo :

Assunto :	SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES
Unid. de Entrada :	**SECRETARIA MUN. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL -
Usuário :	jaquelineproenca
Súmula/Descrição :	OFICIO N°387/2025-SEDES, SOLICITA PARECER JURÍDICO CONSIDERANDO O CONTRATO ADMINISTRATIVO N° 090/2024.
Observação:	
Jaguariaíva, 22/04/2025 11:05	

jaqueline

Responsável pelo Processo



Ofício nº 387/2025

Jaguariáiva, 8 de abril de 2025

De: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
Para: SENJUR – Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos



Ilmo Sr.

Considerando o Contrato Administrativo nº 090/2024, Oficinas de Gastronomia ministrado pela Sra. Taline Rolim Cruz Kulesza, onde a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social não conseguiu solicitar devido a não realização da licitação de alimentos e não ter disponibilização de insumos para sua execução. No dia 07/04/2025, a Sra. Taline, apresentou três relatórios o qual relata ter realizado elaboração de material didático em seu domicílio, sendo que o mesmo até o momento não foi apresentado a Secretária da pasta, e solicita pagamento de janeiro, fevereiro e março. Como não ocorreu a realização das oficinas e nem apresentação do material, gostaríamos de um parecer jurídico para posteriores providências. Se existe alguma obrigação de o município pagar a instrutora mesmo sem ter executado os cursos.

Sem mais para o momento, coloco-me a disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente.

Cléia Aparecida Valenga Sloboda
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Ilmo Sr.
Eric Dudik Rogério
Secretário Municipal de Negócios Jurídicos



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Contrato Administrativo nº. 090/2024
INEXIGIBILIDADE 0002/2024.

#lançac2024



CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAGUARIAÍVA, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno com sede à Praça Isabel Branco, 142 – Cidade Alta, inscrita no C.N.P.J./MF nº 76.910.900/0001-38, neste ato representado pelo Sr.^a ALCIONE LEMOS, brasileira, solteira, professora, portadora da CIRG nº. 2.055.075-9 SSP/PR e inscrita no CPF/MF nº. 487.819.839-72, residente e domiciliada na Rua Expedicionário, nº 406, Vila São Luís, Jaguariaíva/PR, nesta Cidade, Prefeita em pleno exercício de seu mandato e funções.

CONTRATADO: TALINE ROLIM CRUZ KULESZA, brasileira, casada, tecnóloga em gastronomia, inscrita no CPF n.º 049.975.989-33, RG n.º 9.853.504-7 SSP/PR, com endereço à Rua Domingos do Espírito Santo, 125, Jardim Matarazzo II, Jaguariaíva/PR, as partes contratantes estão sujeitos às normas da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E FUNDAMENTO LEGAL. O presente contrato tem como objeto: **Oficina em Gastronomia e Culinária – Projeto de Intervenção: Fortalecendo e Desenvolvendo Mulheres nas áreas rurais – Projeto Caminhos do Sertão**, em que o contratado se declara em condições de entregar o objeto em conformidade com os itens constantes na Inexigibilidade de Licitação e, em estrita observância nas documentações levadas a efeito no Processo 13345/2023.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL. Ficam integrados a este contrato, independente de transcrição, todos os documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, vinculados ao Processo, com suas especificações, cotações, propostas e documentos pertinentes as espécies, parecer jurídico, publicações, termo de referência, entre outros.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA. O pagamento da importância contida na Cláusula Quarta correrá à conta dos recursos provenientes da dotação orçamentária pertinente ao exercício 2024 – Dotação orçamentária: Parecer Contábil n.º 006/2024 – fls. 036.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO. A estimativa para o fornecimento/prestação de serviços, objeto deste contrato é de **R\$ 48.730,08 (Quarenta e Oito Mil, Setecentos e Trinta Reais e Oito Centavos)** que será liquidado somente em conformidade da nota atestada e autorizada pela Secretaria competente e conforme itens constantes na proposta e homologação do certame, dos quais o licitante tem ciência prévia. O contratado declara plena ciência dos itens e especificações listados na homologação do certame.

§ 1º - No preço ofertado na proposta da CONTRATADA já estão inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transportes, seguros, impostos, taxas de qualquer natureza e outros quaisquer que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento deste instrumento.

§ 2º - O pagamento será efetuado até 30 dias úteis após o fornecimento do objeto e apresentação da Nota Fiscal/Fatura e devidamente atestada.

I - Ocorrerá a correção monetária em caso de atraso no pagamento pela Administração Pública.

§ 3º - O pagamento será efetuado em moeda brasileira corrente na entrega, após a apresentação da fatura do(s) objeto(s) fornecido(s) devidamente protocolada, desde que atendidas às condições para a liberação.

a) o faturamento deverá ser apresentado e protocolado, em 2 (duas) vias, na sede da contratante.
b) o faturamento deverá ser apresentado, conforme segue, de modo a padronizar condições e forma de apresentação:



f

103
B



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



#nuncacs200anos

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

- b.1) nota fiscal com o nome do objeto fornecido de acordo com o número do procedimento, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente, sem apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificado pela CONTRATANTE.
- b.2) A fatura com o nome do(s) item(s) de acordo com o número do procedimento do PREGÃO ELETRÔNICO, número deste Contrato, e outros que julgar conveniente;
- b.3) Termo de recebimento atestado pela Comissão Municipal competente.
- b.4) Comprovar regularidade fiscal, nos termos do artigo 68 da Lei Federal nº. 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO. O fornecimento será efetuado no prazo máximo de 20 dias, contados da ordem da gestora do contrato, com requisições e ordens, conforme a necessidade, obedecidas as especificações contidas em cada Solicitação de Fornecimento emitida pela CONTRATANTE, através do departamento competente.

CLÁUSULA SEXTA - DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO. A Contratada não poderá ceder o presente Contrato, no todo ou em parte, a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização por escrito, do Contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA. Fica a Contratada obrigada a fornecer garantias e efetuar as trocas dos produtos que não estiverem conforme termo de referência, às suas expensas, as alterações, substituições a qualquer produto que apresente anomalia, bem como falhas ou imperfeições constatadas em suas características, pelo período de 12 (doze) meses a partir do recebimento do objeto pela Contratante.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO. O contratante se reserva o direito de rescindir, o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos: **a)** quando a Contratada falir ou for dissolvida, regular ou irregularmente; **b)** quando a Contratada transferir no todo ou em parte, o contrato sem a prévia anuência da Contratante; **c)** quando houver atraso na entrega do objeto pelo prazo superior a **48 (quarenta e oito) horas**, após solicitação verbal ou escrita, por parte da Contratada sem justificativa aceita, **d)** quando houver inadimplência de cláusula ou condições contratuais por parte do Contratado.

§ 1º - A Rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará a apuração de perdas e danos, sem embargos da aplicação das demais providências legais cabíveis.

§ 2º - A inexecução, total ou parcial, do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021.

§ 3º - A Contratante poderá rescindir administrativamente o Contrato nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021.

§ 4º - Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a IV do art. 137 da Lei 14.133/2021, não cabe à Contratada direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES. Serão incorporados a este Contrato, mediante Termo Aditivo, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a vigência decorrente das obrigações assumidas pelo Contratado, alterações nas especificações quantitativas e qualitativas perante o Contratante. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na prestação do objeto, nos termos do artigo 125 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PRAZO. A vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, a partir da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA. A CONTRATADA OBRIGA-SE A: a) Ressarcir a Contratante do equivalente a todos os danos decorrente de



A



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

#financeis2024anos

paralisação ou interrupção do fornecimento do material para venda contratados, exceto quando isso ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas à contratante no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência; b) Efetuar os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato por sua conta, na forma do art. 140, § 4º da Lei Federal nº. 14.133/2021. c) Efetuar o pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme o artigo 121 da Lei Federal nº. 14.133/2021. d) Manter durante a vigência do presente contrato todas as obrigações estabelecidas neste instrumento, bem como as determinações da Lei Federal nº. 14.133/2021. A contratada deverá apresentar juntamente com a fatura/ nota fiscal, as 3 (três) certidões exigidas no edital vinculatório a este contrato devidamente atualizada, sob pena de não o fazendo ter seus pagamentos bloqueados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE. Além das obrigações já previstas no presente contrato, a Contratante obriga-se a publicar o resumo do Contrato e os Aditamentos que houverem, no Diário Oficial do Município, conforme art. 54 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES. 13.1. O licitante vencedor estará sujeito as penalidades previstas nos Artigos 156 da Lei 14.133/2021 de 1º/04/2021, seus parágrafos e incisos.

13.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da contratada.

13.3. Multa de 10% (dez) por cento, sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto, e 0,2% sobre o valor do valor contratual descrito na Cláusula Quarta por dia de atraso para entrega do objeto.

13.4. Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.

13.5. As multas mencionadas nos itens 13.2, 13.3 e 13.4 poderão ser descontados dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

13.6. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas, civis ou penais, previstas na legislação brasileira.

13.7. Nos termos do art. 156, § 4º da Lei nº. 14.133/2021, de 1º/04/2021, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 03 (três) anos, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública nos casos descritos nos incisos II a VII do art. 155 da Lei nº. 143.11/2021.

13.8. Será facultado à licitante o prazo de 15 (quinze) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste item.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - COBRANÇA JUDICIAL. As importâncias devidas pela Contratada serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CONHECIMENTO DAS PARTES. Ao firmar este instrumento, declara a Contratada ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FISCAL DO CONTRATO. A Secretaria Municipal solicitante, por meio do servidor: Camila Rolim de Moura, responderá integralmente pela fiscalização do contrato.

Inexigibilidade de Licitação n.º 002/2024 – Pag. 3 de 4



Departamento de Compras e Licitação
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - 2ª Andar, Cidade Alta - Fone: 3535

[Handwritten signature]

195
44



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariaíva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / comprasjag@gmail.com



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO. As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo perante o foro da Comarca de Jaguariaíva/PR, não obstante qualquer mudança de domicílio do Contratado que, em razão disso, é obrigado a manter um representante com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas. Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, com as testemunhas presentes no ato, a fim de que produza seus efeitos legais. **Jaguariaíva/PR, 8 de abril de 2024.**

Alcione Lemos
MUNICÍPIO DE JAGUARIAIVA
Alcione Lemos - Prefeita
CONTRATANTE

Taline Rolim Cruz Kulesza
TALINE ROLIM CRUZ
KULESZA
Contratada.

Wellington Vitorio Fitz
Wellington Vitorio Fitz
Secretário de Habitação e
Desenvolvimento Social.





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava
Centro Administrativo Prefeito Otílio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal, 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.970.900/0001-58 / associal@jaguaraiava.pr.gov.br
SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



RELATÓRIO DE ATIVIDADES- Mês de Janeiro de 2025
001/2025

Executora: Taline Rolim Cruz Kulesza

CPF:049.975.989-33

Função: Oficineira

Instituição: Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

CNPJ: 76910900000138

Chefe de Divisão de Projeto Sociais e pela supervisora - Cléia Aparecida Valenga Sloboda- Secretário Municipal de Desenvolvimento Social.

Oficina: Desenvolvendo Potencialidades

Credenciamento: Contrato Administrativo 002/2024

Data	Nº horas	Atividades Desenvolvidas



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / associad@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#vamosnaZona



08/01/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre as aulas com tema ingredientes sazonais, o item escolhido foi o Pinhão, sendo feito o preparo do prato típico Entreeiro e bolo de pinhão com brigadeiro de pinhão, curso ministrado nos bairros Lanças de cima e Lanças de baixo no dia 29/05/2024 e Morro azul e Cerrado da Roseira no dia 22/05/2024
15/01/2022	08 horas	Elaboração do material didático seguindo a linha de ingredientes sazonais e festas culturais, com o preparo de Amendoim doce, pé de moleque cremoso, e maçã do amor tradicional e com chocolate, pratos que são típicos das festas juninas em todo o país. Curso ministrado nos bairros do Lanças de cima e Lanças de baixo no dia 19/06/2024, Morro azul e Cerrado da Roseira no dia 26/06/2024.
22/01/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre a história da "sopa", cremes e caldos, com o preparo de caldo de carne, sopa tradicional Eslava e creme de mandioquinha salsa com calabresa e farofa crocante de bacon. Curso ministrado nos Bairros Lanças de cima e Lanças de baixo dia 03/07/2024 e Morro Azul e Cerrado da Roseira no dia 10/07/2024.
29/01/2022	08 horas	Elaboração do material didático seguindo um dos requisitos destes cursos, que é incentivar o interesse das mulheres em ter uma renda própria, sendo escolhido duas opções na área da confeitaria que mais vendem nos últimos anos, Bolo gelado e Bolo no pote. Sendo ministrado nos bairros Lanças de cima e Lanças de Baixo no dia 17/07/2024 e no dia Morro Azul e Cerrado da Roseira dia 24/07/2024.
Meta: Atendimento de 15 mulheres dessas comunidades;		

2. Resumo das atividades executadas



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal, 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / associat@jaguariaiva.pr.gov.br
SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



Elaboração do matéria didático dos cursos.

<p>Jaguariáiva, 31 de Janeiro de 2025.</p> <p>Declaro para os devidos fins de direito a veracidade das informações constantes neste documento.</p> <p><i>Taline Rolim Cruz Kulesza</i> Responsável pela execução</p>	<p>Jaguariáiva, 31 de Janeiro de 2025</p> <p>Declaro que a officineira atuou sob minha orientação e, portanto ratifico a execução das atividades conforme descrito neste documento.</p> <p><i>Cléia Aparecida Valenga Slaboda</i> Secretária Municipal de desenvolvimento Social</p>
--	--



Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiá - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / asocial@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#www.instagram.com/numeros20anos





Prefeitura Municipal de Jaguariava
Centro Administrativo Prefeito Otílio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal, 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.970.900/0001-38 / asocial@jaguariava.pr.gov.br
SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



RELATÓRIO DE ATIVIDADES - Mês de Fevereiro de 2025
002/2025

Executora: Taline Rolim Cruz Kulesza

CPF:049.975.989-33

Função: Oficineira

Instituição: Prefeitura Municipal de Jaguariava

CNPJ: 76910900000138

Chefe de Divisão de Projeto Sociais e pela supervisora - Cleia Aparecida Valenga Sloboda - Secretário Municipal de Desenvolvimento Social.

Oficina: Desenvolvendo Potencialidades

Credenciamento: Contrato Administrativo 002/2024

Data	Nº horas	Atividades Desenvolvidas



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otílio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiava - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / associat@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#nossasOportunidades



05/02/2022	08 horas	Elaboração do material didático seguindo à ideia de desenvolver potenciais nas mulheres desta comunidade, realizando receitas de Quibe tradicional Árabe, frito e com recheio de carne temperada e esfirra de carne fechada. Sendo ministrado nos bairros Lanças de cima e Lanças de baixo dia 14/07/2024, Morro Azul e Cerrado da Roseira dia 21/08/2024.
12/02/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre o Empadão e suas variações de recheio, e tipos de massas existentes e suas diferenças. Pipocas doces feitas com açúcar e corantes, usando da ideia de lembrancinhas para aniversários. Curso ministrado nos bairros do Lanças de cima e Lanças de baixo dia 28/08/2024 e Morro azul e Cerrado da Roseira dia 04/09/2024.
19/02/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre o mundo das cucas e suas variações de recheios e massas, sugestões de vendas e custos. Curso ministrado nos Bairros Lanças de cima e Lanças de baixo dia 11/09/2024 e Morro Azul e Cerrado da Roseira dia 18/09/2024.
26/02/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre a história do Nhoque, sua origem e a variedade de sabores e molhos que podem ser utilizados, receitas ela oradas em aula, nhoque de mandioquinha salsa selada com manteiga e sálvia, nhoque de batata inglesa com molho a bolonhesa. Sendo ministrado nos bairros Lanças de cima e Lanças de Baixo dia 25/09/2024 e Morro Azul e Cerrado da Roseira dia 02/10/2024
Meta: Atendimento de 15 mulheres dessas comunidades;		

2. Resumo das atividades executadas



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal, 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.970.900/0001-38 / associati@jaguariativa.pr.gov.br
SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



Elaboração do matéria didático dos cursos.

<p>Jaguariáiva, 28 de Fevereiro de 2025.</p> <p>Declaro para os devidos fins de direito a veracidade das informações constantes neste documento.</p> <p><i>Taline Rolim Cruz Kulesza</i> Responsável pela execução</p>	<p>Jaguariáiva, 28 de Fevereiro de 2025</p> <p>Declaro que a oficinaira atuou sob minha orientação e, portanto ratifico a execução das atividades conforme descrito neste documento.</p> <p><i>Cléia Aparecida Valenga Sioboda</i> Secretária Municipal de desenvolvimento Social</p>
--	---



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otílio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / associat@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



#memories20Anos



--	--



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx Postal 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguariáiva - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / associada@jaguariáiva.pr.gov.br
SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



RELATÓRIO DE ATIVIDADES- Mês de Março de 2025
003/2025

Executora: Taline Rolim Cruz Kulesza

CPF:049.975.989-33

Função: Oficineira

Instituição: Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

CNPJ: 76910900000138

Chefe de Divisão de Projeto Sociais e pela supervisora - Cléia Aparecida Valenga Sloboda- Secretário Municipal de Desenvolvimento Social.

Oficina: Desenvolvendo Potencialidades

Credenciamento: Contrato Administrativo 002/2024

Data	Nº horas	Atividades Desenvolvidas
12/03/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre um prato típico japonês que ganhou o nosso país, e de fácil execução e tem potencialidade de venda, yakisoba. Sendo ministrado nos bairros Lanças de cima e Lanças de baixo dia 09/10/2024 e Morro Azul e Cerrado da Roseira dia 16/10/2024.
19/03/2022	08 horas	Elaboração do material didático sobre massas artesanais, massas longas (espaguete, talharim, fettuccine e parpadeli) e massas recheadas (ravioli doce e salgado e conchiglione).Curso ministrado nos bairros do Lanças de cima e Lanças de baixo dia 23/10/2024 e Morro azul e Cerrado da Roseira dia 30/10/2024.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400
Jaguaraiá - PR / CEP: 84200-000 / CNPJ: 76.910.900/0001-38 / associat@jaguaraiava.pr.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



26/03/2025	08 horas	Elaboração do material didático seguindo mais uma vez tradições culturais, desta vez escolhendo o Natal como tema, bolachas amanteigadas decoradas. Curso ministrado nos Bairros Lanças de cima e Lanças de baixo dia 06/11/2024 e dia 20/11/2024, Morro Azul e Cerrado da Roseira 13/11/2024 e 26/11/2024.
02/04/2025	08 horas	Elaboração do material didático sobre pães de mel, formas de vender, apresentação e custos. Sendo ministrado nos bairros Lanças de cima e Lanças de Baixo dia 04/12/2024 e Morro Azul e Cerrado da Roseira dia 11/04/2024. Preparação dos certificados das alunas referente as oficinas realizadas até este momento.
Meta: Atendimento de 15 mulheres dessas comunidades;		

2. Resumo das atividades executadas

Elaboração do matéria didático dos cursos.

Jaguaraiá, 31 de Março de 2025.

Declaro para os devidos fins de direito a veracidade das informações constantes neste documento.

Taline Rolim Cruz kulesza

Responsável pela execução

Jaguaraiá, 31 de Março de 2025

Declaro que a oficineira atuou sob minha orientação e, portanto ratifico a execução das atividades conforme descrito neste documento.

Cléia Aparecida Valenga Sloboda
Secretária Municipal de desenvolvimento Social



Contrato Administrativo n. 090/2024

Inexigibilidade de Licitação n. 002/2024

DESPACHO

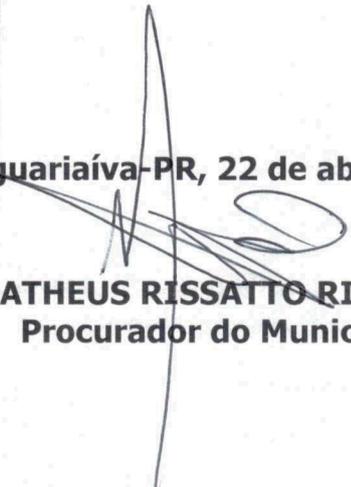
Ao Departamento de Compras



Considerando que a SEDES solicitou parecer jurídico em relação ao Processo de Licitação, Inexigibilidade n. 02-2024.

Nesse passo, requer-se que o presente protocolo seja anexado ao Processo de Inexigibilidade de Licitação n. 02-2024, após que retorne à SENJUR para exarar parecer jurídico sobre a questão aventada pela SEDES.

Jaguariaíva-PR, 22 de abril de 2025.


MATHEUS RISSATTO RIVOIRO
Procurador do Município



PARECER JURÍDICO

PROCESSO LICITATÓRIO – 15-2024.

MODALIDADE: INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N. 02-2024.

SOLICITANTE: SECRETARIA DE MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

ASSUNTO: CREDENCIAMENTO PROFISSIONAL PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE COMPOSIÇÃO DE METODOLOGIA DE OFICINA EM GASTRONOMIA E CULINÁRIA, NOS TERMOS DO PROJETO DE INTERVENÇÃO "FORTALECENDO E DESENVOLVENDO MULHERES NAS ÁREAS RURAIS DE JAGUARIAÍVA/PR SOB O ESCOPO DO PROJETO CAMINHOS DO SERTÃO PROMOVIDO PELA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

I. DOS FATOS E FUNDAMENTOS JURÍDICOS

À SEDES encaminhou ofício n. 387/2025 no qual expõe à seguinte situação: *"Considerando o Contrato Administrativo n. 090/2024, Oficinas de Gastronomia ministrado pelo Sra. Taline Rolim Cruz Kuleska, onde a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social não conseguiu solicitar devido a não realização da licitação de alimentos e não ter disponibilização de insumos para sua execução. No dia 07/04/2025, a Sra. Taline, apresentou três relatórios o qual relata ter realizado elaboração de material didático em seu domicílio, sendo que o mesmo até o momento não foi apresentado à Secretaria da pasta, e solicita pagamento de JANEIRO, FEVEREIRO E MARÇO. Como não ocorreu a realização das oficinas e nem apresentação do material, gostaríamos de parecer jurídico se existe alguma obrigação do município de pagar a instrutora mesmo sem ter executado os cursos".*

Esse foi o relato da Secretaria que uma credenciada, sem ser convocada para prestar os serviços, que aliás, não foram executados por ninguém neste processo, questiona se deve efetuar o pagamento para à instrutora que não realizou o serviço.

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta

Jaguariaíva - PR, CEP: 84200-000

(43) 3535 9400 - CNPJ: 76.910.900/0001-38

senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br



Inicialmente vamos discorrer sobre o Credenciamento.

O credenciamento, em si, não garante a contratação por parte da administração pública, **mas sim a possibilidade de ser contratado**. O processo de credenciamento cria um cadastro de fornecedores qualificados que podem ser convocados para celebrar contratos com a administração. Ou seja, o credenciamento é uma etapa de pré-qualificação, **que não obriga a administração a contratar, mas sim a considerá-los como potenciais parceiros**.

O credenciamento é definido pela Lei 14.133/2021 como: Processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados. Esse procedimento auxiliar é adotado quando se constata, na fase de planejamento da contratação, que a abordagem mais vantajosa para a administração consiste em permitir que uma gama de fornecedores se qualifique para fornecer os bens ou serviços desejados, em virtude da inviabilidade ou ineficácia de selecionar um único fornecedor por meio de disputa, de modo a atender adequadamente ao interesse público. Portanto, o processo de credenciamento é adotado quando não é viável ou adequado realizar uma licitação para selecionar o fornecedor.

Cabe esclarecer que esse procedimento auxiliar em nada se confunde com o credenciamento dos representantes dos licitantes, realizado por meio da apresentação de documentos de identificação na fase inicial de determinado certame.

O credenciamento ora analisado é um chamamento público, em que os interessados são credenciados junto à Administração de forma que todos possam ser contratados, observados critérios previamente estabelecidos, por meio de inexigibilidade de licitação.



As normas para o credenciamento estão previstas no art. 79 da Lei 14.133/2021. Ademais, o Decreto 11.878/2024 regulamentou esse procedimento no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Na fase de habilitação, o procedimento requer a apresentação de documentos que comprovem a capacidade do proponente em executar o objeto da contratação. Além disso, antes da assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, o credenciado deve demonstrar que continua atendendo a todos os requisitos de habilitação especificados no edital de credenciamento.

São previstas três hipóteses de contratações passíveis de utilização do credenciamento:

- I- paralela e não excludente:** caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;
- II- com seleção a critério de terceiros:** caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;
- III- em mercados fluidos:** caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção do fornecedor por meio de processo de licitação.

A situação paralela e não excludente trata do caso em que a contratação de vários fornecedores ou interessados em prestar os serviços é interessante para a Administração. É hipótese em que se contratam por inexigibilidade, por exemplo, leiloeiros oficiais, serviços de manutenção veicular, de produtores rurais para fornecimento de hortifrutigrangeiros, prestação de serviços de pagamento da folha salarial por instituições bancárias. Nessa

Praca Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta

Jaguariáiva - PR, CEP: 84200-000

(43) 3535 9400 - CNPJ: 76.910.900/0001-38

senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br



hipótese, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda.

A hipótese de seleção a critério de terceiros é aquela em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação. É o caso, por exemplo, de serviços médicos e de exames laboratoriais e serviços bancários, cabendo ao beneficiário a escolha do prestador que melhor lhe convier. Recentemente, órgãos e entidades têm realizado credenciamentos para serviços de gerenciamento de vale alimentação e vale refeição.

Nas hipóteses de contratação paralela e não excludente e de contratação com seleção a critério de terceiros, além de definir os valores fixados para a contratação, o edital poderá prever índice de reajustamento dos preços, quando couber.

A situação de mercados fluidos abarca, por exemplo, a aquisição de passagens aéreas, caso em que há grande variação dos preços praticados de acordo com a dinâmica do mercado e é vantajoso para a Administração escolher entres as várias companhias aéreas credenciadas. Nessa hipótese, a Administração deverá registrar as cotações de mercado vigentes no momento da contratação (preço do dia). Além disso, o edital poderá, quando couber, fixar percentual mínimo de desconto sobre essas cotações.

Em todas essas situações de credenciamento, a Administração deverá divulgar e manter à disposição do público, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, o edital de credenciamento, com as condições padronizadas de contratação, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos interessados durante a vigência do edital. Também deverá ser publicado no PNCP o resultado, com a lista de credenciados.

Os fornecedores credenciados têm o direito de solicitar o descredenciamento a qualquer momento. No entanto, essa solicitação não exime o credenciado das obrigações decorrentes de contratos já assumidos nem das responsabilidades advindas destes.

Praça Izabel Branco e Silva, 142 - Cidade Alta

Jaguariaíva - PR, CEP: 84200-000

(43) 3535 9400 - CNPJ: 76.910.900/0001-38

senjur@jaguariaiva.pr.gov.br / juridico@jaguariaiva.pr.gov.br



— Importante mencionar que a Lei 14.133/2021 proíbe a subcontratação do objeto sem que haja autorização expressa da Administração.

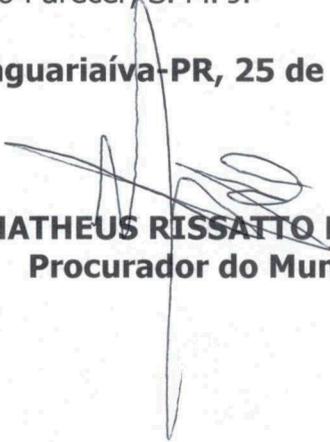
II. CONCLUSÃO

Ante o exposto, opino pelo **INDEFERIMENTO** de qualquer pagamento para a Sra. Taline Rolim Cruz Kuleska referente aos meses de janeiro, fevereiro e março, a uma, não prestou o serviço perante à Secretaria, a duas, não chegou sequer a ser convocada para prestação, a três, a SEDES não chegou a convocar nenhum credenciamento do certame devido à não realização da licitação de alimentos e não ter disponibilização de insumos, a quatro, o referido material didático não chegou ser apresentado para a SEDES, haja vista que não ocorreu a realização das oficinas.

Caso a credenciada se sentir lesada poderá procurar à justiça para tentar receber do erário público verbas que não lhe pertence, pois não prestou os serviços e sequer fora convocada para tal desiderato.

É o Parecer, S. M. J.

Jaguariaíva-PR, 25 de abril de 2025.


MATHEUS RISSATTO RIVOIRO
Procurador do Município